Thank you very much for purchasing "CUCKOO" Electric Rice cooker/warmer

Read all instructions before use.
Save these instructions for future reference.

저희 쿠쿠 압력보온밥솥을 애용해 주셔서 대단히 감사 드립니다.

이 사용설명서는 잘 보관하여 주십시오.
사용 중에 모르는 사항이 있을 때나 기능이 제대로 발휘되지 않을 때 많은 도움이 될 것입니다.

CONTENTS

BEFORE USING

Important safeguards 3
Specifications 4
Caution for safety 5
Caution for use 8
Name of each part 9
Function operating part 10

WHEN USING

Before cooking rice 11
Error Code and possible cause 12
How to cook 13
MY MODE (Cuckoo Customized Taste Function) 15
How to use "GABA (Brown rice)" 17
How to preset the time 20
To keep warm the cooked rice tasty 21
How to clean 24

BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before asking for service 22
Limited warranty 52

목 차

사용하기전에

Important safeguards 3
제품규격 4
안전을 위한 주의 사항 27
사용상의 주의 사항 30
각 부분의 이름 31
기능 조작부의 설명 32

사용할 때

취사 전 준비사항 33
기능 표시부의 이상점검 기능 34
취사 방법 35
'쿠쿠 맞춤밥맛' 사용방법 37
현미발아 취사방법 39
만능찜 · 누룽지는 이렇게 하십시오 41
예약취사 방법 42
보온/재가열 44
제품 손질 방법 47

고장 신고 전에

고장신고 전에 확인 하십시오 48
Limited warranty 52

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and / or injury to persons do not immerse cord, plugs, or Pressure Cooker Body in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, and / or injury to persons.
8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use this appliance for other than its intended use.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or any hot liquids.
15. Oversized foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted in the appliance as they may involve a risk of fire or electric shock.
16. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like while in operation.
17. To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.
18. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See "Operating Instructions."
19. Do not cook foods such as applesauce, cranberries, or other cereals macaroni or spaghetti. These foods tend to foam, froth, and sputter, and may block the pressure release device.
20. Always check the pressure release device for clogging before use.
21. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and internal pressure has been reduced. See "Operating Instructions."
22. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING : This appliance generates heat and escaping steam during use. Use proper precaution to prevent risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

1. Keep hands and face away from Pressure Release Valve when releasing pressure.
2. Take extreme caution when opening the Lid after cooking. Serious burns can result from steam inside.
3. Never open the Lid while the unit is in operation.
4. Do not use without the inner Pot in place.
5. Do not cover the Pressure Valve with anything as an explosion may occur.
6. Do not touch the inner pot and any heating parts, immediately after using. Let the unit cool down completely first.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Note:

A. A short power-supply cord (or cord set) is to be provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

B. Longer cord set or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

C. If a long cord set or extension cord is used.
  (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  (2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type three-wire cord, and
  (3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

This appliance has a polarized plug : (one blade is wider than the other).
As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only only one way.
If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug.
If it still does not fit, contact a qualified electrician.
Do not attempt to defeat this safety feature.

SPECIFICATIONS / 제품규격

Model Name (모델명)		**CRP-HF06 Fuzzy Series**
Power Supply (전원)		AC 120V, 60Hz
Power Consumption (소비전력)		1040W
Cooking Capacity (취사용량)	Glutinous (백미)	0.36~1.08L (2~6cups)
	SUSHI (김초밥)	0.36~0.72L (2~4cups)
	Mixed/Brown (잡곡/현미)	
	GABA (현미발아)	
	Old Rice (묵은쌀)	
	Turbo Glutinous Rice (백미쾌속)	
	Nu Rung Gi (누룽지)	
	Nutritious Rice (영양밥)	
Power Cord Length (전원 코드 길이)		1.0m
Pressure (사용압력)		78.4KPa(0.8kgf/cm2)
Weight (중량)		5.4kg
Dimension (치수)	Width (폭)	26.0cm
	Length (길이)	34.8cm
	Height (높이)	26.8cm

HOW SERVICE IS HANDLED

USA

The East and the Central Districts
Tel. No. (718) 888-9144

The West and the Central Districts
Tel. No. (213) 687-9828

Canada

TORONTO
Tel. No. 905 707 8224 / 416 878 4561

VANCOUVER
Tel. No. 604 540 1004 / 604 523 1004

CAUTION FOR SAFETY

▶The following must be observed to use the product safely and correctly to prevent accident and dangerous situations.

▶ 'Warning' and 'Caution' are different as follows.

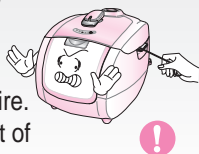
⚠ WARNING This means that the action it describes may result in death or severe injury.	· This sign is for reminding something may cause problems under the certain situation. · Please read and follow the instruction to avoid any harmful situation.
 This means that the action it describes may result in injury or property damage.	· Indicates a prohibition · Indicates an instruction

⚠ WARNING

Do not put any needle, cleaning pin etc in the ventilator or any gap of the cooker.

▶Do not insert cleaning pin to other parts except to the valve hole of the pressure weight.

▶It can cause an electric shock or fire.

▶Especially be careful to keep it out of reach of children.

Use a single socket with the rated current above 15A.

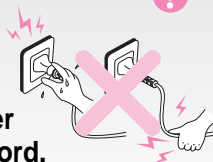
▶Using several lines in one socket can cause overheating resulting in fire.

▶Use the extension cord with the rated current above 15A.

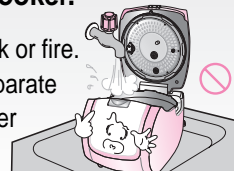
Do not plug or pull the power cord with wet hands.

▶ It can cause an electric shock.

When you pull out the power plug, don't pull the power cord. Please, surely pull out the power plug.

▶ It can cause an electric shock.

Do not let the cooker contact any water by sprinkling water on the cooker.

▶It can cause an electric shock or fire.

▶If it contact water, please separate power cord and contact dealer and service center.

Do not use the cooker near hot things such as stove, gas stove or direct ray of light.

▶It can cause an electric shock, fire, transformation or discoloration.

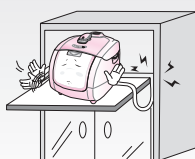
Do not cover the automatic steam outlet or pressure weight with your hand or face.

▶It can cause burns.

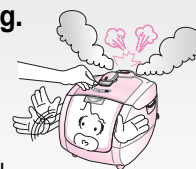
▶Especially be careful to keep it out reach of children.

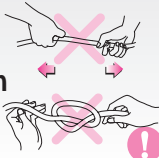
Do not use on a rice chest or a shelf.

▶Do not press the power code between furniture. It can cause an electric shock resulting in fire.

▶When use on furniture automatic steam releasing can cause damage, fire and an electric shock.

Do not turn the Lock/Unlock Handle to "Unlock" in cooking.

▶The hot steam or any hot content within the cooker can cause burns.

▶After you finish the cooking do not try to open the cooker by force until the steam is completely exhausted.

⚠ WARNING

Do not bend, tie or pull the power cord by force.
- ▶It can cause an electric shock or short circuit resulting in fire.

Remove an alien substance on plug with the clean cloth.
- ▶ It can cause fire.

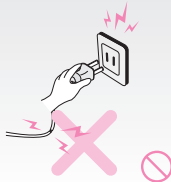
Keep the cooker out of reach of children.
- ▶It can cause burns, electric shock or injury.

Please pay careful affention against water and chemicals.
- ▶It can cause an electric shock or fire.

Do not pull out the clean steam vent by force.
- ▶When separate it, the steam control vent can be blocked.

Please make sure you clean and check the assembly condition of the clean steam vent before and after use.
- ▶If you have any problem with assembly and cleaning of the clean steam vent, please call a dealer or service center.
- ▶Keep clean the product before and after use.

Clean any dust or alien substance off the temperature sensor, heating plate and inner pot.
- ▶It can cause a system problem or fire.

Do not use damaged power cord, plug or loose socket.
- ▶It can cause an electric shock, short circuit or fire.
- ▶If the plug were damaged, contact dealer or a service center.

Do not alter, reassemble, disassemble or repair.
- ▶It can cause fire, electric shock or injure.
- ▶ For repair, contact dealer or the service center.

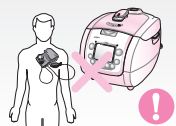
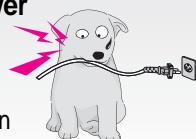
Do not use pots that are not designed for the cooker. Do not use abnormal pot and do not use without inner pot.
- ▶It can cause an electric shock or fire.

Do not open the top cover while in heating and cooking.
- ▶It can cause burns.
- ▶If you need to open the lid while cooking, keep pressing the “cancel” button for 2 seconds and confirm internal steam released completely turning the pressure weight over.

Use product at the flat place. Do not use on the cushion. Please avoid using it on an unstable location easy to be fallen down
- ▶It can cause a transformation or a fire.
- ▶It can cause burns or breakdowns.
- ▶Be careful to install the power cord which does not disturb to pass.

Don’ t spray or put any insecticide and chemicals.
- ▶It can cause an electric shock or fire.
- ▶In case cockroach or any insects get inside of the cooker please call a dealer or a service center.

Do not cover the automatic steam outlet or pressure weight with a duster, a towel or apron, etc.
- ▶It can cause a transformation or a breakdown.
- ▶It can cause an explosion by pressure.

If you use cardiac pacemakers or electrical medical supporting equipment consult a doctor before using this unit.
- ▶ When this unit is working, it can influence on any electrical medical equipment.

Be careful both plug and power cord not to be shocked by animal attack or sharp metal materials.
- ▶Damages by impact can cause an electric shock or fire.

⚠ CAUTION

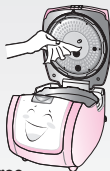
Do not touch the metallic surface of the inner pot, and pressure weight after cooking or warming.

▶It can cause burns.
▶Remaining hot steam can cause burns when you tilt the pressure weight while and right after the cooking.

Be careful about the released steam of vent.

▶When the steam is released don't be surprised.
▶Please keep the cooker out of reach of children.

Please, clean the body and other parts after cooking.

▶After cooking chicken soup or, multi cook dishes, etc., the smell may be absorbed.
▶Clean the oven packing, top heater plate and inner pot every time you cook any of those. Reference : pages 8
▶Please, do not pull out the clean steam vent by force.
▶Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the top heater plate, since rough scrub or metallic ones might let the coating rise.
▶Depending on the using methods or user's circumstances top heater plate might rise. Please contact the dealer or a service center for those cases.

Do not use over the maximum capacity.

▶It can cause overflow or breakdown.
▶Do not cook over capacity stated for cooking of chicken soup and congee.

Do not pull up the cooker by holding the inner pot handle.

▶If can cause problems and dangerous situations. There are portable handles on bottom right and left side of the cooker. Hold the handles with both hands and move it carefully.

NO O.K

Please contact dealer or service center when strange smell or smoke is occurred.

▶First pull out the power cord.

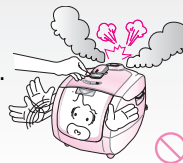
Don't use to be used for various purpose for inner pot.

▶It can cause the transformation of the inner pot
▶It can cause to spill the inner coating.

Oven coating may wear away.

▶Oven coating may wear away after long use.
▶When cleaning the inner pot, do not use tough scrubber, metallic scrubber, brush, abrasive metallic etc. (Refer to page 24)

After you finish the cooking, do not try to open the cooker by force until the steam is completely exhausted.

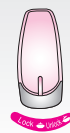
▶The hot steam or any hot content within the cooker can cause burns.
▶Be careful with burn by the steam when you open the top cover after cooking is done.

Don't use the cooker near the magnetic field. Do not drop the cooker or impact.

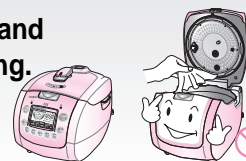
▶It can cause burns or breakdown.
▶It can cause the safety problem.

Please surely pull out the plug when not in use.

▶It can cause electric shocks or fire.
▶Use AC 120V only.

Always turn the Lock/Unlock Handle to "Lock" when not in used.

▶It can cause the transformation by remaining pressure.

Please clean the body and other parts after cooking.

▶It can cause the transformation or smell.

Please use the cooker for an original purpose.

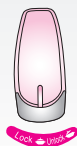
▶It can cause the transformation or smell.

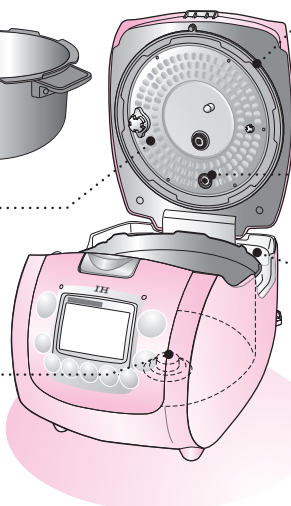
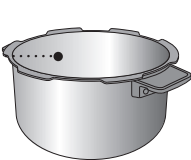
ENGLISH

Do not try to close the top cover by force. It can cause problems.

▶ When opening/closing the top cover.

1. Locate the handles of the inner pot on the slot of the main unit. (Refer to the following figure.)
2. Open and close the top cover with the Lock/Unlock handle located on 'Unlock".

▶ When cooking/warming the rice.

- Cook and warm the rice with the Lock/Unlock handle located on "Lock".
- When steam is full inside the pan, the Lock/Unlock handle will not turn at this time twist the pressure weight and let the steam out.

- **When the cooker is not properly cleaned, it can cause smells. Clean the top cover frequently.**
- **If there are any rice or alien substances on the oven packing or on the inner side of the inner pot, it can cause the steam to leak. Therefore the rice may be under-cooked and crumbly.**

※It can cause the transformation of inner pot. It can cause to spill the inner coating

If the valve hole of the pressure weight part is clogged, punch it with the cleaning pin.

- The valve hole of the pressure weight allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that it is not blocked.
  If you use the valve hole of pressure weight as it is blocked, the hot steam or any hot content within the cooker can cause injury.

※ Do not use a Cleaning Pin for other use except cleaning for the valve hole of the pressure weight.

How to disassemble the pressure weight

▶ Under the Lock/Unlock handle is locked (located on "Lock") turn the pressure weight counter-clockwise while pulling it up, and pull it out.
▶ Punch the clogged valve hole with the cleaning pin and reassemble it by turning it clockwise.
▶ When the pressure weight is properly assembled, it can freely be turned.

NAME OF EACH PART

Pressure Weight
Always keep it horizontal.

Soft Steam Cap

Automatic Steam Exhaust Outlet (Solenoid valve)

Lock/Unlock Handle (Set the handle to lock when cooking or warming the rice)

Clamp Knob

Control Panel

Inner Pot(Oven)

Pot Handle Set the pot handle on the slot of the main unit.

Top Warning Sensor

Top Heater Plate

Top Cover Assy

Oven Packing

Dew Dish
Empty the water out of a dew dish after cooking or keep-warming. Remaining the water in the dew dish cause bad smell.

Clean steam vent

Rice Scoop Holder

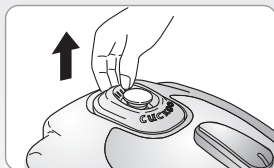
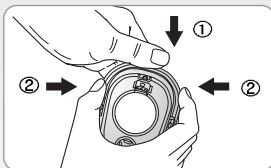
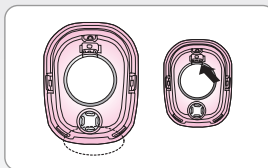
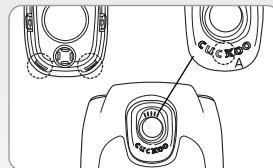
Power Cord

Power Plug

Main Body

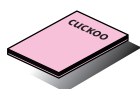
Temperature Sensor

ENGLISH

How to clean the soft steam cap

❶ Detach the soft steam cap like the picture.

❷ Press the hook, in theback and follow the arrow to detach and clean. Make sure you clean frequently with a sponge or a neutral detergent.

❸ Assemble the vent so that it fits into the groove perfectly.

❹ After you attach the soft steam cap to fit into the pressure cookerm fit the top of soft steam cap and push 'A' to hold the soft steam cap.

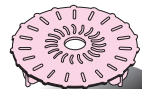
※ Do not touch the surface of the soft steam cap right after cooking. You can get burned.

ACCESSORIES

Manual

Cooking guide

Menu seal

Rice Measuring Cup

Rice Scoop

Steam Plate

Cleaning Pin

※ Attached on the bottom of the unit.

FUNCTION OPERATING PART

Keep Warm/Reheat Button
Use for Warming or reheating the cooked rice right before eating.
(Refer to page 21~23)

Ready to Operate
The red light will be on when it's ready to operate.

Turbo Lamp
The red light will be on when it's ready to operate turbo fuction.

Pressure Cook/Turbo Button
Use it for cooking the rice.
(Refer to page 13, 14)

The control panel

Cancel Button
- Use it for canceling the selected function (Refer to page 26)
- Use when you set up or cancel the voice function.

My mode Button
- Use it to set "My mode" function.
(Refer to page 15, 16)

GABA button
- Using the GABA menu
(Refer to page 17, 18)

Timer Button
Use it by presetting the time when you desire specific time to eat.
(Refer to page 20)

Hour/Minute
- Use it for setting the current time and presetting time.
(Refer to page 10)

Menu Button
- Use it for selecting, the glutinous rice, normal rice, Mixed/Brown rice etc.
(Refer to page 13)

How to set time

1. Connect the power plug.

2. Press the "Hrs/Soak", "Min/Heat" button more than 2 second.

3. Set the current time using the "Hrs/Soak", "Min/Heat" button. Press the button longer than 1 second.

4. It will automatically start in 7 seconds.

Note

- ▶After you press the "Hrs/Soak", "Min/Heat" button to set the time, pressing any buttons except "Hrs/Soak", "Min/Heat" or "Cancel" buttons will also enter the set value.
- ▶If the current time is not correct, the rice will not finish cooking at desired time.
- ▶During warming mode press the "Cancel" button to set the time.
  After setting the time press "Keep warm" button: displays " OH "

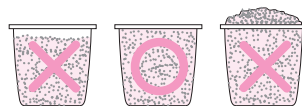
Make provisions for any electrical failures and clock function, unit contains lithium battery.
Battery life is about 3 years depending on using condition.
Don't short circuit, place in fire or near heat source, disassemble, or recharge.

1 Wash the rice thoroughly

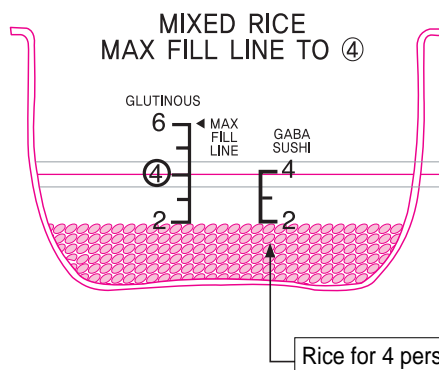
Measure the amount of rice you want to cook using the measuring cup and wash it thoroughly.

Wash the rice until the water becomes clear. This makes the rice taste better. (Wash at the other pot.)

※ 1 cup applies to 1 person.

▶**Correct method for using the measuring cup.**

2 Measure the water accurately

After you wash the rice thoroughly, put it in the inner pot, and adjust the water level according to the marked line.
Place the inner pot on a leveled surface and adjust the amount of water.

✱ About water scale

When you want to cook the OLD RICE or want the soft rice : pour more water than the measured scale

• Glutinous Rice for 4 persons (4 cups)
: Set the water to scale ④ of "GLUTINOUS"

For overcooked rice : pour less water than the measured scale

Rice for 4 persons (4 cups)

▶ Glutinous rice, Mixed/Brown rice, Nu rung gi : Pour water to scale of "GLUTINOUS".
Max. capacity : Glutinous rice and Mixed Rice - 8 persons, Nu rung gi - 4 persons

▶ Sushi : Pour water to scale of "SUSHI".
Max. capacity : 4 persons.

▶ GABA, Mixed/Brown, OLD RICE : Pour water to scale of "GABA"
Max. capacity : 4 persons.

※ **Presoak or boil the hard grain and then press the mixed rice button.**
Depending on the type of rice, the rice may only be half cooked.

Rice storing method

●**Keep the rice where it is cool and shady.**

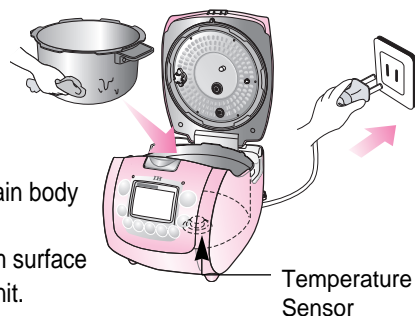
●**If the rice is kept dry it will not be good and even cause the cooked rice to smell.**

※ Place to avoid : Hot places where boiler pipe passes by / Places under direct sunlight / Humid places.

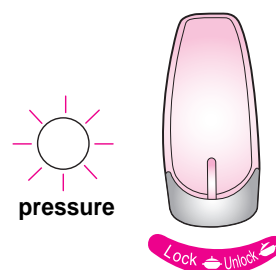
※ It is recommended that you buy rice in small packages because the quality can be degraded when stored for a long period of time.

3 Wipe the water and put it in.

Wipe the water on the inner pot with a dry cloth and put it in the main unit. Then connect the power plug.

- ▶ Top cover will not close if the inner pot is not placed correctly in the main body (Place the inner pot to the corresponding parts of the main body)
- ▶ If there is any alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot(oven), wipe it off before putting the pot into the main unit.
- ▶ Wipe the top cover heating part well before cooking the rice.
  If the top cover heating part is not cleaned well it can cause smells and discoloration.
- ▶ If there is any rice or alien substance on the oven packing or inside the upper part of the inner pot, the steam will leak. This will make the rice under-cooked and crumble.

4 Close the top cover and turn the Lock/Unlock handle to “Lock”.

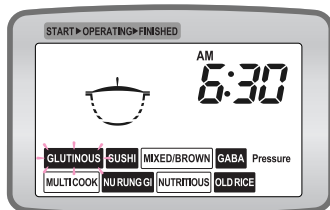
After setting the Lock/Unlock handle to “Lock”, check the pressure weight is horizontal and the pressure Lamp is on.

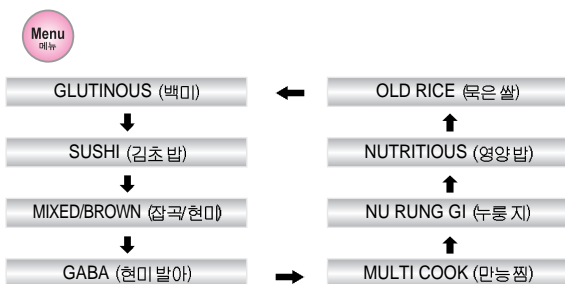
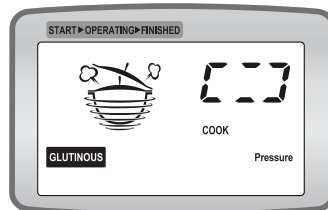
- ▶ If you press the cook button without setting the Lock/Unlock handle to “Lock” the cooker will not operate. You will hear “beep beep beep” sound and “E01” is shown in the LCD.
- ▶ If it is hard to close the top cover due to internal pressure, tilt the pressure weight. This will make it easy to close.

ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE

※ When the product have any problems or use it inappropriately you can see the below marks.

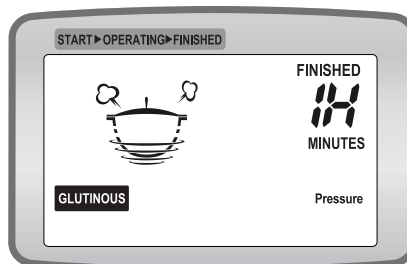
Code	Cause
LJ	▶ When the inner pot is not placed into the unit.
E_ _ / E_t / E_P	▶ Temperature sensor problem. (Consult the service center and dealer.)
E01	▶ When pressing the “Pressure Cook/Turbo” and “Timer” botton, while the Lock/Unlock handle is on “Unlock”.Turn the Lock/Unlock handle “Lock”.
13Ho	▶ When setting preset time longer than 13 hours Set the preset time within 13 hours(Refer to page 18.)

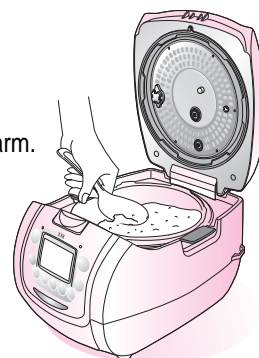
Glutinous Rice Cooking Method

1 Press the "Menu" button and select the menu.

▶ Check the pressure weight is horizontal before cooking

▶ Every time you press the "Menu" button, the following menu will continuously repeat.

2 Press the "Pressure Cook/ Turbo" button.

▶ Check the Lock/Unlock handle is set to "Lock" and press the "Pressure Cook/Turbo" button.

▶ It will start to cook with the " [ ] " mark going around clockwise.

▶ When it comes near the finishing time, the remaining time will be displayed in minutes.

3 Mix the cooked rice well, after the cooking is finished.

- During the cooking process, the pressure is automatically controlled with the steam discharged through the pressure weight.
- 2~3 minutes before the cooking is completed you will hear the "beep " sound and the steam will be automatically discharged.
  At "Normal rice" mode, the steam will be discharged during cooking.
  (Don't be surprised and be careful not to cause any burns.)
- When the cooking is finished, the "beep" sound will go off 5 times and switch to warm.
- When it is switched to warm, open the top cover and mix the cooked rice well.
- In case of a power failure during the cooking process, it will be delayed for the time the power is shut down. But if the power is shut down for a long time, the condition of the rice will not be good.
- When the handle doesn't turn to "Unlock", tilt the pressure weight a little to release the internal pressure and it will make you much easier to open it.

MENU

Glutinous : When you want to have sticky and nutritive white rice.
Sushi: When you want to have a little more sticky and nutritive white rice than Glutinous rice.
Mixed : For cooking together with brown rice and some other kinds of grain.
GABA: For cooking germinated brown rice. (Refer to page 17, 18)
OLD RICE: For cooking OLD RICE.

- If cooked with old, or dried rice, the boiled rice may become crumbly or underdone.
- For OLD RICE which has been more than one year since its harvest or by being left in a dry place for a long time, cook in the "OLD RICE Cooking Process" for a better result.
  (melanizing may occur according to the keeping conditions or moisture)
  ▶ Wash rice sufficiently until wash water becomes clean.
  ▶ New rice gives a better taste. But in smaller quantity.
  ▶ OLD RICE may give out odor, as well as poor taste.

Multi cook : The unit cooks all kinds of stew by setting cooking time.

- Basic setting time is 20 minutes.
- Available setting time is 10-90 minutes.
- Each time you press “Hrs/Soak” the time increases 5 minutes.
- Each time you press “Min/Heat” the time decreases 5 minutes.
- The Multi cook function will start if you press “Pressure Cook/Turbo” button after setting the time.
- “Cook” mark is shown when “Multi Cook” is started. The remaining time will be displayed.

Nu Rung Gi(Scorched rice) **:** Have scorched rice when cooking done.

- When cooking is completed, take out boiled rice.
- The “Nu Rung Gi” on the jar bottom can be prepared for your taste. (e.g. scorched rice tea)
  ▶ “Nu Rung Gi” is allowed up to 4 persons.
  ▶ For “Nu Rung Gi” cooking, set the water volume at “GLUTINOUS” level.

Nutritious

- When cooking Nutrition rice, melanizing may occur depending on the volume of ingredients such as jujube and green ginseng or condition. Please, measure the amount of ingredients when you cook the Nutrition rice as your taste.

※Please refer to the cooking guide

Turbo function for Glutinous rice

▶Press twice “Pressure Cook/Turbo” button after choosing the “Glutinous” and it will switch to quick cooking and shorten the cooking time.(It takes about 14 minutes when you cook the Glutinous rice for 2 persons.)
▶The preset time function is not for Glutinous rice turbo cooking.
▶The turbo cooking function is allowed up to 6 persons. (The condition of the rice will not be good for more than 6 persons.)
▶If you soak the rice in water for about 20 minutes before cooking the rice and then cook the rice in turbo cooking course, the rice will taste good.

Cooking time for each menu

Menu / 구분	Glutinous (백미)	Sushi (김초밥)	Turbo Glutinous rice (백미쾌속)	Mixed/Brown (잡곡/현미)	GABA (현미발아)	OLD RICE (묵은쌀)	Nu Rung Gi (누룽지)	Nutritious (영양밥)	Multi Cook (만능찜)
Cooking Capacity	2~6 persons	2~4 persons	2~4 persons	2~4 persons	2~4 persons	2~4 persons	2~4 persons	2~4 persons	Refer to the cooking guide
Cooking Time	25~33 minutes	36~46 minutes	14~20 minutes	36~47 minutes	34~51 minutes	34~40 minutes	36~42 minutes	30~34 minutes	

☞ After cooking Multi cook etc, the smell may permeate into the unit, use the Unit after cleaning the rubber packing and lid part according to page 27, 41.

MY MODE (Cuckoo Customized Taste Function)

ENGLISH

What is "MY MODE"?

▶ Cuckoo's patented technology based on variable circuit design. User can select the degree of "softness"and "glutinosity & tastiness" to meet a user's specific taste.

MY MODE Function

▶ Longer "SOAK" Time: rice becomes soft and glutinous. (selectable in 4 steps)
▶ Longer "HEAT" Time: rice becomes tasty (selectable in 4 steps) [melanizing will occur]
※ Above 2 functions can be selected both or individually.

Cuckoo's my mode of display

▶ "b: 0" (soak time control mode) is shown with a beep sound when you press the "My Mode" button after selecting a desired menu to apply or start

▶ "MY MODE" function applies to "Glutinous, Mixed, GABA, OLD RICE, Nu Rung Gi" menu.
☞ Unless one of "Glutions, Mixed, GABA, or OLD RICE" menu is selected, "Min/Heat" button cannot be entered.

❶ "MY MODE" setting screen

Press the "menu" button to select the menu. Then selected munu will be blinked.
(The following menu will continuously repeat. Glutinous → Mixed/Brown → GABA → Old rice → Nu rung gi)

❷-1 "SOAK" Time Control Mode

Press "Hrs/SOAK" button to change the display.

❷-2 "HEAT" Time Control Mode

Press "Min/Heat" button to change the display.

❸ Setting completed screen after

Press the "My Mode" button and set-up time will be automatically entered with a buzzer.(If you press cancel or do not press a button within 7 seconds, the function will deactivate and return to the standby mode.)

※ Set-up time is stored until the next reset. No need to set-up at every cooking.
During Cooking, Warming and preset time cooking modes, 'SOAK" and 'HEAT" Time cannot be readjusted.

Cautions

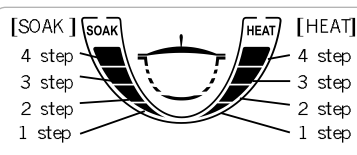
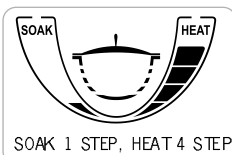
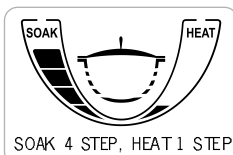
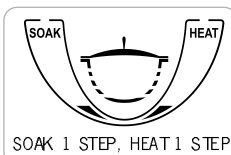
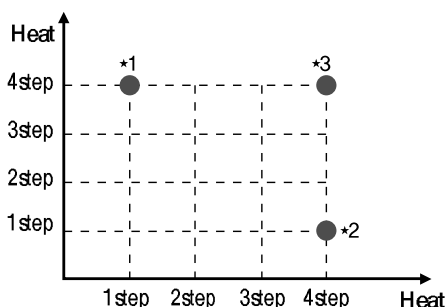
1. 'MY MODE' function may influence scorching or cooking quality. Ensure that cooking time is not changed, by children.
   ✱Default settings are "SOAK" Time 0 min("b: 0"), "HEAT" Time 0 min("h: 0").
2. "MY MODE" function may elongate cooking time according to set-up time.
3. Scorching of rice may occur by longer "HEAT" Time("h: ").

Use the My Mode as following instruction

The display of my mode

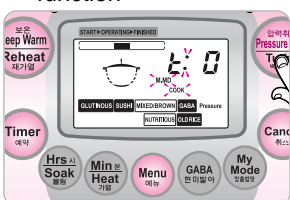
SOAK 1 STEP, HEAT 1 STEP

SOAK 4 STEP, HEAT 1 STEP

SOAK 1 STEP, HEAT 4 STEP

This is a graph the flavors of 16 types of cuckoo custom-made rice

*1. The rice becomes solid and glutinous.
*2. The rice becomes soft and well-raised rice.
*3. The rice becomes soft and glutinous.

Cuckoo customized cooking function

While cooking, you can control the heating temperature (both high and low) depending on your preference. In the customized cooking function, press the “Pressure Cook/Turbo” button. The mark will show ‘ t: 0 ’ with a buzzer then enter the customized cooking function mode. Display will be shown on the on the entire menu of the Cuckoo customized cooking function instantly.

❶ The display Cuckoo customized cooking function

In the custom-made rice taste function, press the “Pressure Cook/Turbo” button.
The Cuckoo customized cooking function will activate.
‘ t: 0 ’ displays the first mark.

❷-1 2nd step setting mode

Press “Hrs/SOAK” button to change the display as 0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0.

❷-2 -2nd step setting mode

Press “Min/HEAT” button to change the display as 0 → -1 → -2 → 2 → 1 → 0.

❸ Setting completed screen after

Press the “My Mode” button and set-up time will be automatically entered with a buzzer.
(If you press cancel or do not press a button within 7 seconds, the function will deactivate and return to the standby mode.)

1 . The ‘Cuckoo customized cooking function’ applies to Glutinous, Turbo cooking, Sushi, Mixed rice/Brown rice, GABA, Nutrition rice, OLD RICE collectively.
2 . On the basis of ‘ t: 0 ’, step up the step of Cuckoo customized cooking function depending on your preference. The high step of cooking may cause melanizing.

What is Germinated Brown rice?

▶ Brown rice has richer nutrients than polished rice. However, brown rice is rather tough and harder to be digested.
By a least germination, the enzymes in the brown rice are activated, generating nutrients and more digestible.

Tips to Buy Quality Brown Rice

❶ Check the dates of harvest and pounding.

▶ The dates should be within 1year from a harvest, 3 months from pounding.

(Regular brown rice) (Poor brown rice - Missing embryo)

(Poor brown rice - Empty ear and nit fully corned brown rice)

❷ Inspect rice with your eyes.

- Check that embryo is alive
- Rice surface should be light yellow and glazing. Whitely stirred up surface, or darkish colored Brown rice is not suitable for a germination
- Avoid fractured, not fully corned, or empty ear. Empty ear may generate odor during germination and bluish- nor corned Brown rice cannot be germinated.

Features of Germinated Brown rice

Germinated Brown rice increases nutrients and enhances taste which is a weak point of brown rice.
Germinated Brown rice also improves digestibility.

▶Taste will be greatly enhanced.

▶Digestive and rich in nutrients.

• Diatetic hormone is generated improving digestibility.

▶Good as a health food for children or students.

- Rich with dietary fiber.

▶Germinated brown rice has rich GABA (Gamma Amino Butryc Acid)

- GABA promotes metabolism in liver and kidneys, suppresses neutral fat, lowers blood pressure, promotes metabolism in brain cells - these effects have been proved by medical science.

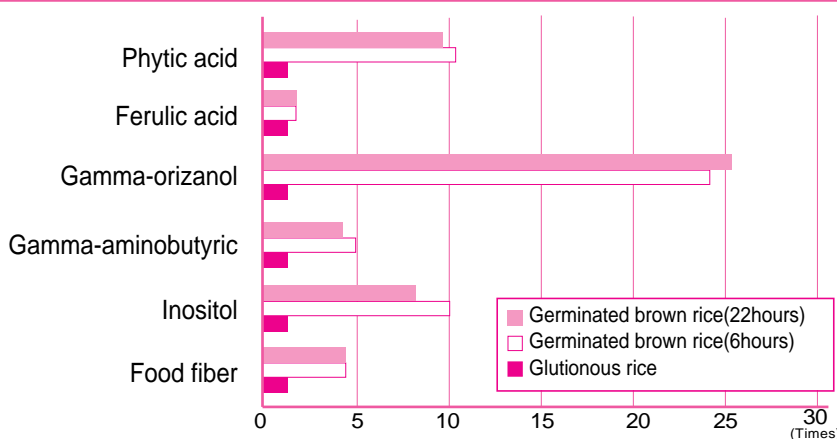
<Comparison of Germinated brown rice's nutrition and Glutinous rice's(6 hours) nutrition.>

▶Phytic acid 10.3Times

▶Ferulic acid 1.4Times

▶Gamma-orizanol 23.9Times

▶Gammma-aminobutyric 5Times

▶Inositol 10Times

▶Food fiber 4.3Times

Based on japan food analysis center

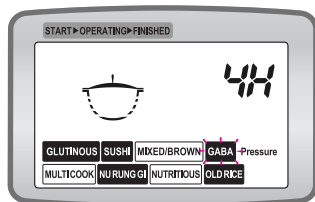
ENGLISH

Using "GABA" Menu

1 In order to promote germination, soak brown rice for 16 hours in water.

Method of Pre-germination

- ▶ Put washed brown rice in an appropriate container, pour sufficient water to soak the rice.
- ▶ Pre-germination shall not exceed 16 hours. Make sure to wash rice clean with flowing water before using "GABA" menu. Be careful that too hard washing may take off embryos which generate the germination.
- ▶ Unique smell may be generated according to the soaking time of pre-germination.
- ▶ When pro-germination has been completed, wash the rice and put in inner pot (Oven). Pour appropriated volume of water, and use "GABA" menu.
- ▶ In summer or hot temperature environment odor may be generated. Reduce germination time and wash clean when cooking.

2 Set the Lock/ Unlock handle at "Lock", press "Menu" button to select "GABA".

Default setting: 4 Hours

▶When the "GABA" is selected, "4H" is indicated in the display.

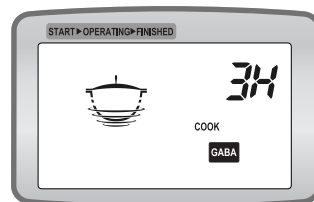
3 Press "Hrs/Soak" and "Min/Heat" buttons to set time.

▶Pressing "Hrs/Soak" button increases germination time by 1 hour.

▶Pressing "Min/Heat" button decreases germination time by 1 hour.

▶ "GABA" time can be set-up by 0, 4, 5, 6 hours.

☞If "GABA" time is set "0" hours, pressing "Pressure Cook/Turbo" button will start cooking immediately. To cook without germination or cooking germinated Brown rice, set the time at "0".

4 Press "Pressure Cook/Turbo" button.

3 more hours for germination

▶Pressing "Pressure Cook/Turbo" button will begin the "GABA" process, after which. cooking will begin immediately.

▶During "GABA" mode, "Cook" indicator will be lit together with the germination time left.

Precautions for 'GABA' Cooking

- ▶ If smaller germ is preferred, omit pre-germination process. Select "GABA" menu, set-up appropriate germination time, and start cooking (nutrient ingredients do not vary significantly by the size of germ).
- ▶During hot seasons, longer germination time may generate odor. Reduce germination time.
- ▶GABA cooking is allowed up to 4 persons.
- ▶City water can be used for germination. However, spring water is recommended. Germination may not be properly performed in hot or boiled water even after cooling.
- ▶Germination rate, germ growth may differ by the Brown rice kind, condition or period of storing, etc.
  - Germinated brown rice is sprouted brown rice. Germination rate and growth may differ by the Brown rice kind. The brown rice should be within 1 year from harvest, and not long since pounded.
- ▶In GABA mode, preset on 4H, 5H, 6H may not be possible. If you want to preset the GABA, set up 'OH'. (See the page 20)

How to cook the Multi-cook and Nu rung gi

How to use the Multi-cook and preset the time

Turn the top handle to "Lock," press menu to select the Multi-cook.

▶ When selecting Multi-cook, the display indicates cooking time to be 20 minutes.

2 Press "Hrs/Soak", "Min/Heat" button to set up the time.

Please refer to the cooking guide for cooking time.

1. Each time you press "Hrs/Soak" button, the time increases 5 minutes.
2. Each time you press "Min/Heat" button, the time decreases 5 minutes.
3. Available setting time is 10 ~ 90 minutes.

3

Press "Pressure Cook/Turbo" button.

Press the "Pressure Cook/Turbo" button and the Multi-cook will start.
If the Multi-cook starts, the display shows the 'cooking mark' and remaining minutes.

4 Use the preset time of Multi -cook as following instruction.

1. Check the present time.
2. Turn the Lock/Unlock handle to "Lock" and press the "Timer" button.
3. Press the Hrs/Soak or Min/Heat to preset time.
4. Press menu to select the Multi-cook.
5. Set up the cooking time for pressing "Hrs/Soak", "Min/Heat" button.
6. Press the "Timer" or "Pressure Cook/Turbo".

How to make Nu rung gi

1. Turn the Lock/Unlock handle to "Lock" and press menu to select the 'Nu Rung Gi.'
2. Press the "Pressure Cook/Turbo" button to start cooking.
3. When cooking is completed, scoop out the boiled rice. The "Nu Rung Gi" on the jar bottom can be prepared for your taste (e.g. scorched rice tea)

▶ "Nu Rung Gi" can be prepared for people up to 4.
▶ For "Nu Rung Gi" cooking, set the water volume at "Glutinous" level.

HOW TO PRESET THE TIMER

▶ Put it in the inner pot with the measured water after wash the rice and turn the Lock/Unlock handle to "Lock".
▶ Presetting time is the time when the rice cooking is completed. (According to the amount of rice the finishing time may vary)

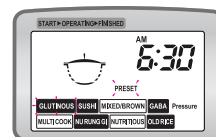
1 Check if the current time and the menu are correct.

- Refer to page 10 for the time setting method.
- If the current time is not set correctly, the presetting time also be incorrect.(Make sure not to change A.M. and P.M.)
- If the menu is incorrect, press the "Menu" button and select the desired menu.

※ Caution : Press "Hrs/Soak", "Min/Heat" button to set a cooking time, When use the Multi cook preset mode.

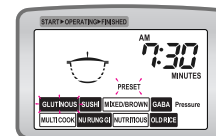
2 Press the "Timer" button.

- If you press the "Timer" button, the "Timer" sign will be displayed with the preset time.
- After pressing "Timer" button, set the preset time within 7 seconds.
- The default for set time is 6:30 AM
- If you press the "Timer" button without setting the lock/unlock handle on the top cover to "Lock", the "E01" sign will be on the display and don't operate.

※ In GABA mode, preset on "0H" is possible.

3 Set the presetting time.

- Set the presetting time with the "Hrs/Soak" and "Min/Heat" button.

※ If the preset time is already correct, you do not need to set time again.

Example) When you want to eat the rice at 7:30AM.
Press the "Timer" button (The "Preset" sign will be displayed) and then press the "Hrs/Soak" button, set time at 7 hours. And press the "Min/Heat" button, set time at 30 minutes.
(The unit for the "Hrs/Soak" button is 1 hour and the unit for the "Min/Heat" button is 1 minute.)

4 Press the "Timer" button.

- The "Preset" will be displayed.
- Press the "Cancel" button when you want to cancel the preset cooking.

※ The preset time will be stored.If you want to cook the rice to the preset time already entered, press the "Timer" button and then press the "Pressure Cook/Turbo" button.

※ If you want to check the current time during the Timer cooking, press the "Hrs/Soak" or "Min/Heat" button for 2 seconds.

Precautions for preset cooking

▶ If the rice is old and very dry, the result of the cooking may not be good.
▶ If the rice is not well cooked increase the amount of water about half-scale.
▶ Press "Cancel" button and restart to change the preset time.
▶ Set the presetting time to no more than 13 hours especially if the presetting time exceeds 7 to 8 hours during the summer time, the rice can smell bad.
Preset time will be changed automatically and displays " 13Ho " when setup time exceeds 13 hours.
▶ If the preset time is shorter than cooking time in the below table, the cooking starts immediately.

※ Using range of Timer Cook for each menu

Menu	Glutinous (백미)	Sushi (김초밥)	Mixed/Brown (잡곡/현미)	GABA (현미발아)	Multi Cook (만능찜)	Nu Rung Gi (누룽지)	Nutritious (영양밥)	OLD RICE (묵은쌀)
Using range of preset timer	From (33minutes + My mode) to 13 hours	From 46minutes to 13 hours	From (47minutes + My mode) to 13 hours	From (51minutes + My mode) to 13 hours	From (setting time +1minutes) to 13 hours	From (40minutes + My mode) to 13 hours	From 34minutes to 13 hours	From (42minutes + My mode) to 13 hours

TO KEEP WARM THE COOKED RICE TASTY

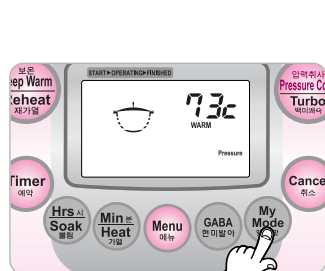
How to keep warm

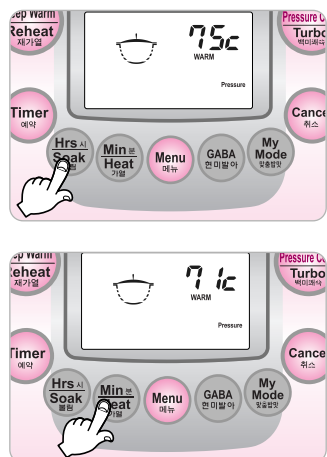
▶Using Keep Warm function for more than 12hours may cause discoloration or an objectionable odor in the rice.
▶During keep warm and reheat mode, set the cover lid handle at “Lock”
(Could impact on a keep warm function or a breakdown of the clamp knob)

1. After the cooking process is finished it is automatically switched to warming function. Make sure to mix the cooked rice well as soon as the cooking process is completed with the rice scoop (within 5 minutes)
2. Do not keep the scoop inside the pot while warming the rice.
When using a wooden scoop it can cause serious bacteria and odors.
3. The mixed and brown rice cannot be in such good condition as white rice while in warm function due to their characteristics. Therefore do not keep mixed and brown rice in function for a long period of time.
4. If the amount of rice inside the pot isn't that much, keep it at the center of the pot.
5. Do not warm the cold rice or do not mix the cold rice with the warm.
6. Always keep the power connected while warming the rice.
If you turn the lock/unlock handle to “Unlock”, the “Release” will be displayed. But the rice is still in warming function. The warming efficiency is better when the handle is kept at “Lock”.
7. Because there will always be alien substances on the internal side of the top cover(heating part), always remember to clean the top cover before using.
8. During warm mode, the rice can turn white and rise. In this case, mix the rice.

ENGLISH

Controlling method of warming temperature

▶ Even after you clean and disinfect with boiling water, the rice still turns yellow and the rice smells bad or the rice feels cold, it usually means the warming temperature isn’ t proper. You have to adjust the warming temperature.

❶Press the “My Mode” button more than 2 seconds during warming. The display of mark will changed with buzzer sound. At this time, 73c indicates the present temperature of warning.

※ The setting temperature when take the products out of warehouse can be different from an operating manual.

❷-1 Press “Hrs/SOAK” button to change the display as 73c➔74c➔75c➔76c➔77c➔78c➔79c➔80c

❸ Set up the desired temperature. Press “My Mode” button and set-up time will be entered with a buzzer sound.(If you press the cancel button or do not press the button within 7 seconds, the function will automatically return to normal.)

❷-2 Press “Min/Heat” button to change the display as 73c➔72c➔71c➔70c➔69c

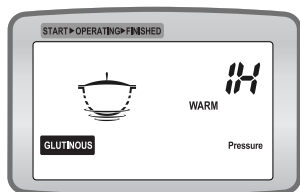
※ **When you want to adjust the warming temperature during warm mode, Press the longer than 2 second .**

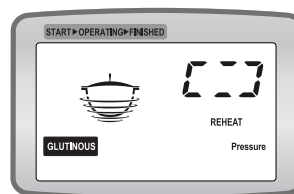
1. When the color of the rice hasn’ t changed but the rice smells bad, or when the rice feels cold. (the warming temperature is lower than normal so raise the warming temperature about 1~2 °c)
2. When the color of the rice turns yellowish and the rice smells bad. (the warming temperature is higher than normal so reduce the warming temperature about 1~2 °c)

Reheating Function (It reheats cooked rice like it has just been cooked.)

▶The reheating function only works while warming the rice.

1 Mix the warmed rice so that the surface is flat.

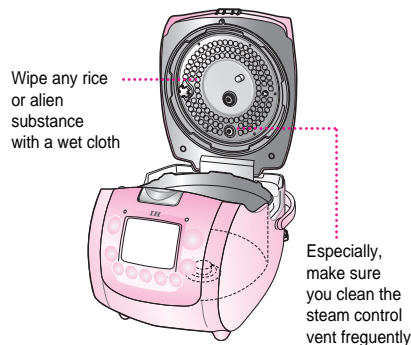
While warming......

- Keep the surface flat keeps the temperature of the rice constant and also reduces the dryness.
- During "keep warm" mode the current time is shown by pressing "Min/Heat" button and the warm processing time is shown by pressing "Hrs/Soak" button.

2 Check if the Lock/Unlock handle is set to "Lock" and press the "Keep Warm/Reheat" button.

- The " [‾] " mark rotating clockwise.
- The reheating course will be completed in 9 minutes with the "beep" sound.

When the reheating is completed

- Mix the reheating rice well. If you reheat the cooked rice several times, it will degrade the taste of the warmed rice.
  Use it once or twice a day.

When odors are rising during the warming mode

- ▶ Clean the lid frequently. It could produce bacteria and odors.
- ▶ Although it appears to be clean, the bacterias may cause odor during keep warm mode. So sterilize with a cloth has been boiled in hot water. Set the water to scale 4 of, "GLUTINOUS" and add 15cc of vinegar into the inner pot and boil pressing the "Cancel" button for 20-30 minutes.
- ▶ After you cook soups and steamed dishes clean the inner pot properly to prevent rice from smelling.

How to operate the warm temperature to my mode.

▶ **Use it while opening the lid when there is much water or rice becomes too soft.**

❶ Press "Warm/Reheat" button in my mode. (Refer to page 15) The display of mark will change with a buzzer 'd: 0' mark is first mark.

❷-1 Press "Hrs/SOAK" button to change the display as 0 ➔ 1 ➔ 2 ➔ -2 ➔ -1 ➔ 0

❸ Select the menu you want, then the press the "My Mode" button and set-up time will be automatically entered with a buzzer. (If you press the cancel button or do not press a button within 7 seconds, the function will be cancelled and return to standby mode.)

❷-2 Press "Min/HEAT" button to change the display as 0 ➔ -1 ➔ -2 ➔ 2 ➔ 1 ➔ 0

1. When opening the lid, if too much water is spilt : Press Hrs/SOAK button to raise the setting mode about 1~2 step.
2. If the edge of rice is too soft : Press button Min/Heat to reduce the setting mode about 1~2 step.

How to keep warm during sleep

▶ **When keeping the rice warm for long time, set up the temperature low to prevent the following quality of rice: smell, dry, change of color; from PM10:00 ~ AM 04:00.**

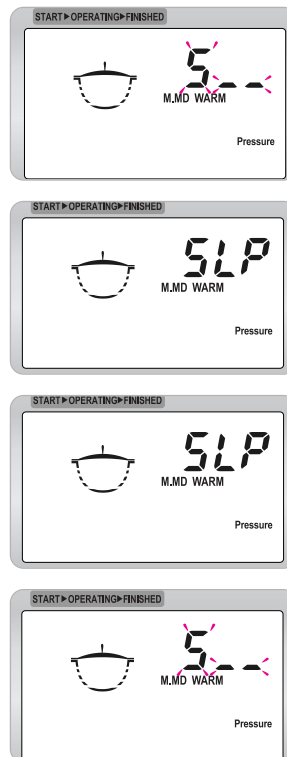
How to set up

1. In the custom-made rice taste function, press the "Warm/Reheat" button. 'The custom-made warming mode' will be entered. At the same time, press the preset button. The display will indicate as below.
2. When entering the custom-made warming mode in bed, press the "Hrs/SOAK" button. 'SLP' display will be corrected and press the My Mode function to set up.
3. After entering the custom-made warming mode, if you do not press the any other buttons within 7 seconds, the function will return to the previous cancelled function.
4. This function must be activated the buyer depending in necessity.

How to release

1. In the My Mode function, press the "Keep Warm/Reheat" button. 'The custom-made warming mode' will be entered. At the same time, press the preset button. The display will be shown as below.
2. When entering the custom-made warming mode in bed, press the "Min/HEAT" button. 'S_ _' display will blink and then press the custom-made rice taste function to relase.
3. After entering the custom-made warming mode in bed, press the "Cancel" button or do not press any button for 7 seconds, then function will go back to the prior cancelled function.

▶ If you need to keep the rice warm during sleeping, do not use this function. This function makes the rice cooler than normal. In summer, the rice can be spoiled and may smell because of high temperature. If possible, do not use the custom-made warming mode while sleeping.

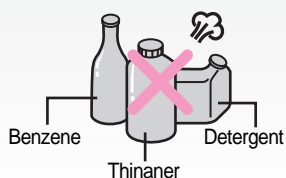
ENGLISH

When cleaning the cooker always pull the power plug with dry hands and clean it after the cooker is fully cooled off.

Clean the main body

When cleaning the top cover of the main body, do not use benzen, thinner, detergent etc,

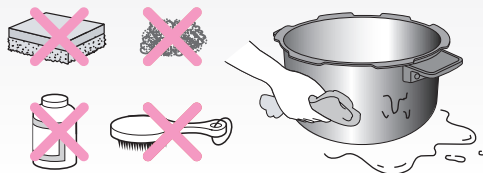
▶It can cause discoloration or transformation.

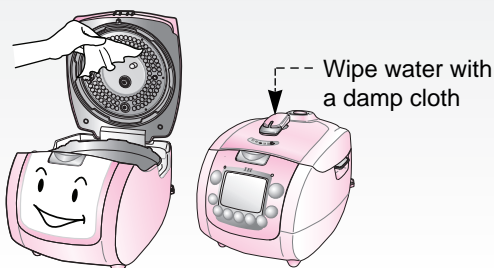
▶Wipe it with a clean cloth.

▶Do not wash the main body.

Clean the inner pot and inside the top cover

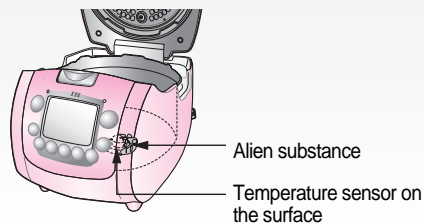
When cleaning the inner pot, do not use tough scrubber, metallic scrubber, brush, abrasive material etc.

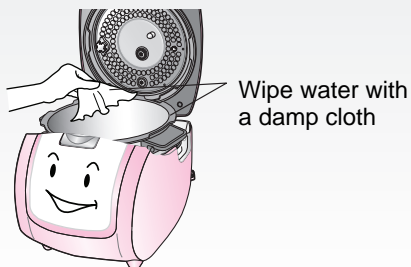
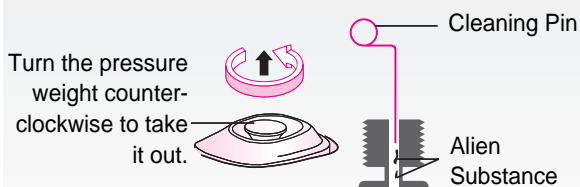
▶The coating can come off.

▶Clean it with kitchen cleaner and sponge.

Clean inside the top cover

Soak the cloth in hot water and squeeze out the water. Use this cloth to clean inside the top cover of any alien substance.

Clean the inside main body

After taking the inner pot out, clean the bottom surface (especially the surface temperature sensor and heating plate) of before using.

▶Incorrect temperature reading from the sensor can lead to or malfunction or even cause fire.

Clean the dew dish

▶Empty the water out of a dew dish after cooking or keep-warming. Remaining the water in the dew dish cause bad smell.

Clean the valve hole in the pressure weight

⚠ Do not use a cleaning pin for other use except cleaning for the valve hole of the pressure weight.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

※ If there is a problem with your cooker, check the following details before requesting service to your dealer. Sometimes the cooker may not operate as desired if used incorrectly.

Case	Check points	Do the following
When the rice is not cooked.	• "Pressure Cook/Turbo" button is pressed? • Is there power cut while in cooking?	• Press the "Pressure Cook/Turbo" button once. And check "[-]" sign on the display. • Re-press the "Pressure Cook/Turbo" button.
When the rice is not well cooked.	• Did you use the measuring cup to measure your rice? • Did you measure proper water? • Did you clean the rice before cooking? • Did you put rice in water too long time? • Is the rice old or dry?	• Refer to page 11~12. • Insert some more water (about half of 1 level)
Bean (other grains) is half cooked.	• Is bean (other grains) is too dry?	• Soaked or steam beans other grains before cooking in the pressure cooker in order to avoid partially cooked beans or grains. Beans should be soaked for-to-minutes or steamed for-to-minutes prior to cooking, depending on your taste.
Rice is too watery or stiff.	• Is it selected the menu correctly? • Did you measure proper water? • Did you open the top cover before cooking was finished?	• Select the correct menu. • Measure the proper water. • Open the top cover after cooking finished.
When the water overflow.	• Did you use the measuring cup? • Did you measure proper water? • Is it selected the menu correctly?	• Refer to page 11.
When you smell something while warming.	• Did you close the top cover. • Please check the power cord input to wall socket. • Did it warm over 12 hours? • Is there any other substance such as rice scoop or cold rice.	• Close the top cover perfectly. • Always be keeping the power on while warming. • As possible as warming time is within 12 hours. • Don't warm rice with other substance.
"E_ _","E_E", "E_P"sign is appeared.	• There is some problem on the temperature sensor.	• Please contact to dealer or service center.
When the button cannot operate with "LJ".	• Is there inner pot? • Check the rated voltage?	• Please insert inner pot. • 120V only.
When the "Pressure Cook/Turbo", Timer button are not operate with "E01"	• Did you turn the Lock/Unlock Handle to "Lock" • Is "pressure" lamp on?	• Please turn the Lock/Unlock Handle to "Lock"
When the rice is badly sticky.	• Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor, heating plate or the bottom surface of the inner pot?	• Clean all the alien substance on the temperature sensor, heating plate or the bottom surface of the inner pot.

Case	Check points	Do the following
When the time cannot be preset.	• Is the current time correct? • Is it right AM or PM? • Did you set the reservation time over 13 hours?	• Set the current time. (Refer to page 10) • Check the AM, PM. • Maximum reservation time is 13 hours. (Refer to page 20)
When you smell after and before cooking?	• Did you clean it after cooking?	• Please clean it after cooking.
When the top cover cannot be closed.	• Is the inner pot correctly put in the main body? • Is the Lock/Unlock handle on the top cover set to “Lock”? • Is there hot thing in the inner pot?	• Please put in the inner pot perfectly. • The Lock/Unlock handle to "Unlock". • Pull the pressure weight to aside once.
When cannot turn to "Unlock".	• Did you turn the Lock/Unlock handle while cooking? • Did you turn the Lock/Unlock handle before exhausting steam perfectly?	• Don’t open the top cover while cooking. If you want to open top cover while cooking, press the “Cancel” button more than 2 seconds and exhaust the steam. • Pull the pressure weight to aside once and exhaust the steam perfectly.
When the top cover cannot open although the Lock/Unlock handle to "Unlock".		• Because of pressure. • Pull the pressure weight to aside once and exhaust the steam perfectly.
When you hear weird noises during cooking and warming	• Is there a wind blowing sound when cooking the rice? • Is there a “Chi” sound when warming the rice?	• This is the sound of the fan motor to cool the internal partd. This is nomal. • The “Chi” sound during the warming process is the sound of IH cooker operating. This is normal.
When the steam exhausted between the top cover.	• Is there alien substance on the packing? • Is packing too old?	• Clean the packing with duster. • Keep to be clean near the packing. • If the steam is exhausted the top cover, please power off and contact the service center and dealer. • Packing life cycle is 12 month, please replace the packing per 1 year.
When the Cancel button does not operated while cooking.	• Is the inner pot hot?	• Keep pressing the “Cancel” button for 2 seconds for safety reason if you like to cancel while cooking. • Be carefully of hot steam emission or hot contents spattered from the automatic steam outlet when cancelation.
Brown rice is not germinated properly	• Does the quantity of rice exceed the specified maximum capacity? • Is the Brown rice too old?	• Put the specified maximum capacity of Brown rice. • OLD RICE or contaminated rice may mot be germinated properly. (Refer to page 17)

- '안전상의 경고'는 제품을 안전하고 올바르게 사용하여 사고나 위험을 미리 막기 위한 것이므로 반드시 지켜 주십시오.
- '안전상의 경고'는 '경고'와 '주의'의 두가지로 구분되어 있으며 '경고'와 '주의'의 의미는 다음과 같습니다.

⚠경고	피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황	⚠ • 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다. • 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 읽고 지시에 따라 사용하십시오
⚠주의	피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황	⊘ • 이 기호는 어떤 행위를 '금지'하는 표시입니다. ! • 이 기호는 어떤 행위를 '지시'하는 표시입니다.

⚠경고

제품에 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.

▶ 전기누전 및 감전, 변형 및 변색의 원인이 됩니다.

▶ 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오. 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다.

어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

▶ 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.

전원플러그를 콘센트에서 꽂거나 뺄때는 손의 물기를 반드시 제거한 후 전원플러그를 잡고 꽂거나 빼어 주십시오.

▶ 젖은 손으로 전원플러그를 꽂거나 뽑으면 감전의 원인이 될 수 있습니다.

▶ 무리하게 당겨 뽑으면 전원코드에 이상이 발생되어 누전 및 감전이 될 수 있습니다.

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

▶ 전원코드에 충격이 가면 감전화재의 원인이 될 수 있습니다.

반드시 접지가 되는 정격 15A 이상의 교류 120V 전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.

▶ 여러 제품과 함께 사용하거나, 다른 기구에 사용하면 발열 및 발화, 감전의 원인이 됩니다.

▶ 전원플러그에 이물질이나 물기가 묻어 있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오.

▶ 연장코드도 15A이상의 것을 사용하여 주십시오.

씽크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

▶ 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.

▶ 먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

제품을 씽크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

▶ 전기 누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.

▶ 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의해 주십시오.

사용중 압력추 및 자동 증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

▶ 화상의 우려가 있습니다.

▶ 취사중 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

▶ 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.

전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고, 구입하신 대리점이나 서비스센터로 문의 바랍니다.

▶ 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 하기 위하여 제조자나 그 판매점 또는 유자격 기술자(서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.

▶ 반드시 구입하신 대리점이나 서비스 센터에서 수리하시기 바랍니다.

전원코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품바닥에 눌려지지 않도록 주의해 주십시오.

▶ 화재 및 감전의 원인이 됩니다.

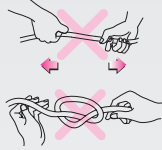
KOREAN

⚠경고

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.

▶ 감전이나 쇼트로 인해 화재의 원인이 될 수 있습니다.

전원 플러그에 묻은 이물질은 천으로 제거하여 주십시오.

▶ 화재의 원인이 됩니다.

온도감지기 및 내부 또는 내솥 주위의 이물질은 반드시 제거한 후에 사용하십시오.

▶ 온도감지를 정확히 못하게 되므로 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.

제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

▶ 화재 및 감전의 원인이 됩니다.

▶ 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오.

▶ 수리 및 고장 상담은 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의해 주십시오.

클린 스팀 벤트를 잡아당겨 강제로 빼지 마십시오

▶ 분리 시 증기 배출구가 막힐 위험이 있습니다.

사용 전 후 클린 스팀 벤트의 결합 상태 및 이물질 유무를 확인해 주십시오.

▶ 클린 스팀 벤트가 빠졌거나 결합상태가 불량할 시 서비스 센터에 문의 하십시오.

▶ 사용 전 후 청결을 유지하여 주십시오.

흡·배기구 또는 틈 사이에 바늘, 청소용 핀, 금속물 등 이물질이 들어가거나 막히지 않도록 하십시오.

▶ 청소용 핀을 증기배출구 청소 외에 제품의 틈새나 다른 구멍에 넣지 마십시오.

▶ 감전 및 제품 고장의 원인이 됩니다.

▶ 특히, 어린이는 주의 시켜 주십시오.

취사나 요리가 진행중일 때는 뚜껑 결합 손잡이를 절대 "Unlock"로 돌리지 마십시오.

▶ 강제로 열 경우 압력으로 인해 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.

▶ 취사나 요리 완료 후 증기가 완전히 배출된 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 작동시키십시오.

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

▶ 전원코드가 틈새에 눌러져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.

▶ 취사 또는 요리중 증기가 배출될 때 쌀통 및 다용도 선반에 의해 제품의 손상, 화재, 감전의 원인이 됩니다.

변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌것을 사용하거나, 내솥 없이 사용을 하지 마십시오.

▶ 감전 및 고장의 원인이 됩니다.

▶ 내솥이 없는 상태에서 쌀이나 물을 넣지 마십시오.

▶ 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.

▶ 내솥을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 제품을 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의해 주십시오.

취사나 요리가 진행중일 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

▶ 취사나 요리가 진행중일 때는 압력에 의해 뚜껑이 열리지 않습니다. 강제로 열면 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.

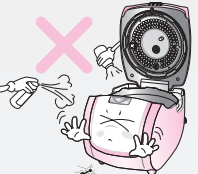
▶ 취사 또는 요리가 진행 중일때 부득이 하게 뚜껑을 열어야 할 경우 "취소" 버튼을 누른 후 압력추를 젖혀 증기가 완전히 배출되었는지 확인을 하고 열어 주십시오.

제품 내부에 금속막대기등 이물질을 절대 넣지 마십시오. (특히, 어린이 주의)

▶ 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품내에 살충제나 화학 물질등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

● 화재 발생의 우려가 있습니다.

● 제품내 바퀴벌레나 벌레등이 들어 갔을 경우에는 제품을 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의해 주십시오.

제품 밑에 깔판, 방석, 전기 장판 등을 놓고 사용하거나, 경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

▶ 화재 및 변형의 원인이 됩니다.

▶ 화상 및 제품 고장의 원인이 됩니다.

▶ 전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의 하십시오.

압력추 및 자동 증기 배출구는 막지 마십시오. 증기구를 행주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린 채 사용하지 마십시오.

▶ 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.

▶ 압력에 의한 폭발의 위험이 있습니다.

인공심장 박동기 및 전기를 사용하는 의료보조장치를 사용하는 분은 본 제품을 사용하기 전에 의사와 상담하여 주십시오.

▶ 본 제품의 작동시 인공심장 박동기 및 전기를 사용하는 의료보조기구의 작동에 영향을 미칠 수가 있습니다.

플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오.

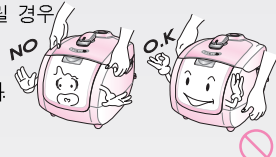
▶ 충격으로 인한 파손은 합선, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다.

주의

사용 중이거나 사용직후에는 내솥, 내부 및 압력추 등은 뜨거우므로 만지지 마십시오.

- 고열에 의해 화상을 입을 수 있습니다.
- 내솥은 손잡이를 잡고 사용하십시오.
- 압력추가 젖혀져 증기에 의해 화상을 입을 수 있습니다.

내솥 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

- 내솥 손잡이를 잡고 들어 올릴 경우 뚜껑이 열려 위험합니다. 제품 밑바닥 좌우측에 이동용 손잡이 홈이 있습니다. 홈을 양손으로 들어올려 안전하게 사용하십시오.

취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.

- 증기가 고속으로 배출되면서 '취익' 하는 소리가 나므로 놀라지 않도록 주의하십시오.
- 특히, 어린이의 접근을 막아 주십시오. 화상의 원인이 됩니다.

취사 또는 요리 진행 중 정전이 되면 자동증기 배출 장치가 작동하여 내용물 비산의 우려가 있습니다.

- 정해진 쌀 및 물의 양으로 취사해 주십시오 특히, 물의 양이 규정보다 많으면 내용물 넘침의 원인이 됩니다.
- 소프트스팀캡이 장착된 상태에서 취반을 하십시오

사용중에는 제품 본체와 30 cm 이상의 거리를 유지하여 주십시오.

- 전자제품에서는 자기장이 방출될 수 있습니다.

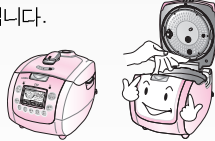
내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

- 내솥의 변형 및 코팅이 벗겨져 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.

내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

- 제품을 장기간 사용 할 경우 내솥 코팅이 벗겨질수 있습니다.
- 내솥을 씻을 때는 47쪽을 참조 하십시오.

취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오. 요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 이상한 냄새 및 변색의 원인이 됩니다.
- 본체의 고인물은 닦아주십시오.
- 만능찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다. 47쪽을 참조하여 내솥, 내솥뚜껑, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

취사, 보온, 지정된 메뉴 이외의 물끓임, 식혜, 미역국, 카레, 기름으로 튀기는 요리 등 다른 용도로 사용하지 마십시오.

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

- 밥물 넘침이나 취사 불량 등 고장의 원인이 됩니다.

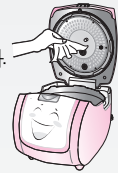
취사나 요리 완료 후 또는 보온시 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌려지지 않을 때 강제로 돌리지 마십시오.

- 화상 및 제품손상의 원인이 됩니다.
- 압력추를 젖혀 증기가 완전히 배출되었는지 확인 후 뚜껑결합손잡이를 돌려주십시오.
- 취사나 요리 완료후 뚜껑을 열때 증기에 의한 화상의 우려가 있으므로 주의 하십시오.

자성이 강한 물체 근처에서 사용하지 마십시오.
제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.
- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

요리 후에는 반드시 청소를 해주십시오.

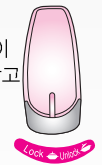
- 닭찜, 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 베어들 수도 있습니다.
- 8쪽을 참조하여 내 솥, 내 솥뚜껑, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.
- 단, 클린 스팀 벤 트는 강제로 빼지 마십시오.
- 내 솥 뚜껑 세척 시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용 할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.

사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

- 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.

교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오.

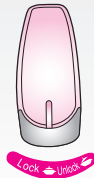
- 절연열화로 인해 감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.

전원플러그를 뽑더라도 뚜껑 결합 손잡이를 항상 "Lock"위치로 돌려 주십시오.

- 취사나 요리 완료 후 내솥이 뜨겁거나 뜨거운 밥이 남아 있을 경우 전원플러그를 뽑더라도 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 "Lock"위치로 돌리지 않으면 내부압력에 의해 제품의 변형이나 손상의 원인이 됩니다.
- 손잡이를 'Lock"위치에 놓고 사용해 주십시오.

사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원 플러그를 뽑고 압력추를 젖혀 내부 압력을 완전히 제거 하신후 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의 하십시오.

뚜껑을 강제로 닫지 마십시오. 고장의 원인이 됩니다.

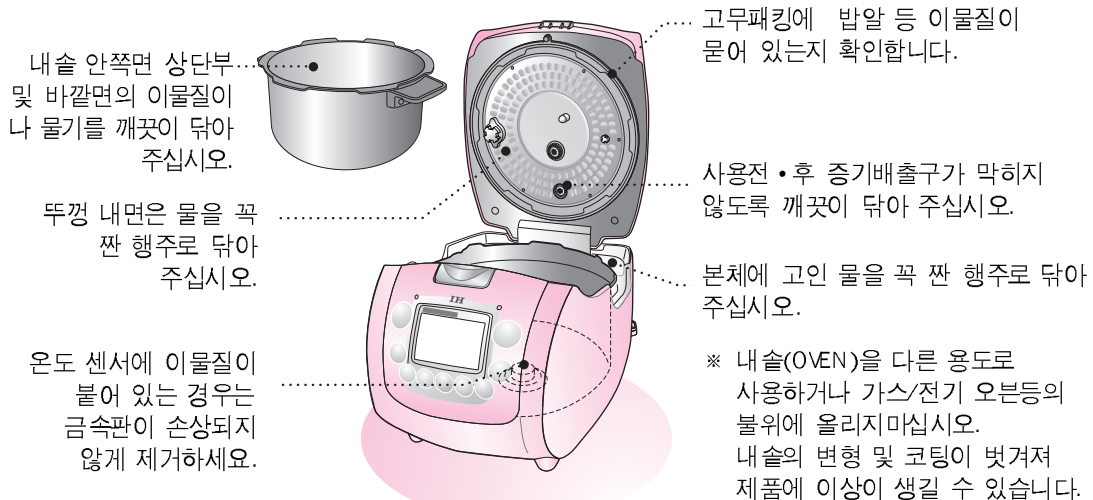
▶뚜껑을 열고 닫을 때

1. 내솥의 손잡이를 본체의 양쪽홈에 맞도록 놓아주십시오. *(아래 그림 참조)*
2. 손잡이 위치를 "Unlock" 위치로 맞춘 다음 열고 닫아 주십시오.

▶취사/보온시

- 취사/보온 중에는 손잡이 위치를 "Lock" 위치에 맞춰 주십시오.
  ※ 밥솥 내의 압력이 차면 손잡이가 돌아가지 않습니다. 이때 압력추를 젖혀 증기를 빼 주십시오.

●청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오. (전원 플러그를 뽑고 본체의 열이 식고 난 후 손질 하십시오.)

●고무패킹이나 내솥 안쪽면 상단부에 밥알 등 이물질이 묻어 있으면 증기가 누설되어 밥이 설익고, 퍼석해 집니다.

※ 내솥(OVEN)을 다른 용도로 사용하거나 가스/전기 오븐등의 불위에 올리지마십시오. 내솥의 변형 및 코팅이 벗겨져 제품에 이상이 생길 수 있습니다.

압력추 부분의 밸브 구멍이 이물질 등으로 막혔을 때 청소용 핀으로 뚫어 주십시오.

- 압력추 부분의 밸브 구멍이 이물질 등으로 막혀있는지 정기적으로 점검하십시오. 밸브 구멍이 막힌 상태로 사용하시면 내솥에서 뜨거운 증기와 내용물이 튀어 나와 화상, 부상의 원인이 됩니다.

※ 청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 찌르지 마십시오.

압력추 분리 방법

▶ 뚜껑 결합 손잡이가 잠긴 상태("Lock"위치)에서 압력추를 잡고 위로 들면서 화살표 방향 (반 시계 방향)으로 돌려서 분리합니다.
▶ 청소용 핀으로 구멍을 뚫고 체결 할 때는 다시 압력추를 반대방향으로 돌려서 끼워 넣습니다.
▶ 압력추가 완전히 체결되면 추가 자유롭게 돌아갑니다.

각 부분의 이름

압력추
취사나 요리 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오. 내부의 압력이 일정하도록 조절하며, 젖히면 수동으로 증기배출이 됩니다.

소프트스팀캡

자동 증기 배출구
취사나 요리가 끝나거나 보온시 자동으로 증기를 배출시켜 줍니다. (필요할 경우 "취소"버튼을 눌러(2초) 증기를 배출 시킬 수도 있습니다.)

뚜껑 결합 손잡이
취사나 요리 시 손잡이 표시( )가 "Lock"위치로 되어야 작동이 됩니다.

뚜껑 열림 버튼
뚜껑 결합 손잡이를 "Lock"에서 "Unlock"로 돌린 후 뚜껑 열림 버튼을 누르면 뚜껑이 열립니다. (취사나 요리 중에는 뚜껑 열림 버튼을 누르지 마십시오.)

기능조작부 및 표시부

내솥 내솥을 본체에 똑바로 넣습니다.

내솥 손잡이

일체보온 센서

내솥뚜껑

뚜껑

패킹

물받이
보온이나 취사 후에는 항상 물받이에 있는 물을 버려주세요. 물받이에 밥물이 고여 있을 경우 냄새의 원인이 됩니다.

클린 스팀 벤트

주걱꽂이

전원코드

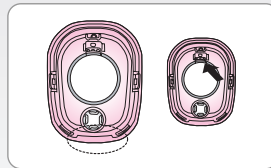
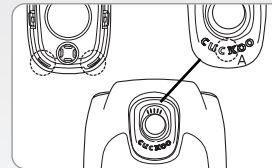
전원플러그

본체

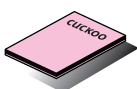
온도 감지기

소프트스팀캡 손질 방법

❶ 소프트스팀캡을 그림과 같이 떼어냅니다.

❷ 뒷면에 있는 화살표 방향(①)으로 누르고 후크를 화살표 방향(②)으로 누른 후 분리 하고 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오.

❸ 소프트스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 앞쪽의 홈 부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 확실히 끼워주십시오.

❹ 제품에 소프트스팀캡을 장착할 때는 뚜껑부의 가이드 돌기 사이에 증기 조절캡을 안착한 후 A부를 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

※ 취사나 요리 완료 직후에는 소프트스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.

부속품 안내

사용설명서

요리안내

계량컵

메뉴 실

주걱

찜판

청소용 핀
※ 본체 바닥부에 있습니다.

보온/재가열 버튼
• 보온을 할 경우나 식사 직전 밥을 따뜻하게 데울 경우 사용
▶ 44~46쪽 참조

압력램프
• 뚜껑 결합손잡이를 "Lock"쪽으로 잠그면 불이 켜집니다.

백미쾌속 램프
• 백미쾌속취사를 선택했을 때 불이 들어 옵니다.

압력취사/백미쾌속 버튼
• 취사 및 요리를 시작 할 경우 사용
▶ 36쪽 참조

기능표시부

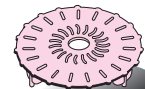
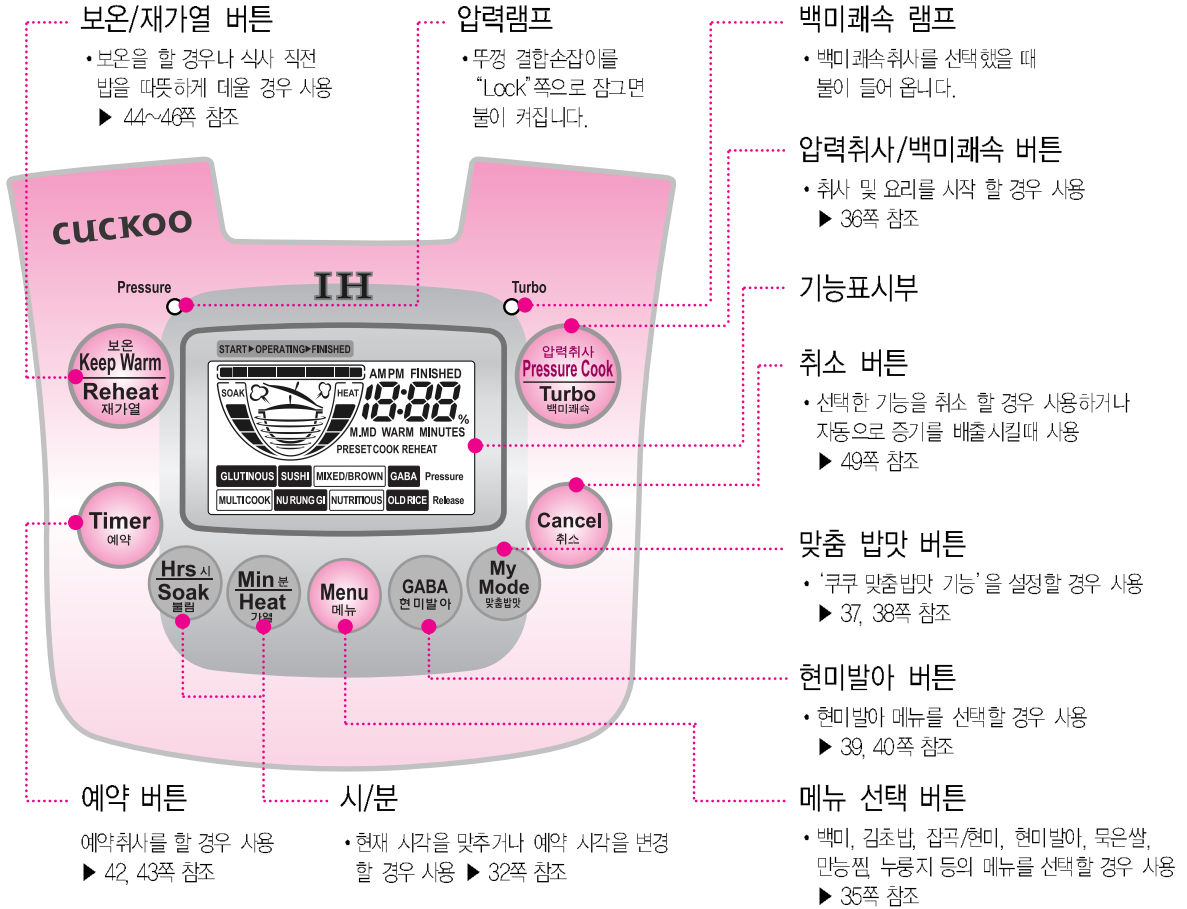
취소 버튼
• 선택한 기능을 취소 할 경우 사용하거나 자동으로 증기를 배출시킬때 사용
▶ 49쪽 참조

맞춤 밥맛 버튼
• '쿠쿠 맞춤밥맛 기능'을 설정할 경우 사용
▶ 37, 38쪽 참조

현미발아 버튼
• 현미발아 메뉴를 선택할 경우 사용
▶ 39, 40쪽 참조

예약 버튼
예약취사를 할 경우 사용
▶ 42, 43쪽 참조

시/분
• 현재 시각을 맞추거나 예약 시각을 변경 할 경우 사용 ▶ 32쪽 참조

메뉴 선택 버튼
• 백미, 김초밥, 잡곡/현미, 현미발아, 묵은쌀, 만능찜, 누룽지 등의 메뉴를 선택할 경우 사용
▶ 35쪽 참조

현재 시각 맞추는 방법

1 전원 플러그를 꽂습니다.

2. "시/림" 또는 "분/가열"버튼을 2초 이상 눌러주십시오.

3. "시/불림", "분/가열" 버튼으로 현재 시각을 맞춥니다. 이때 버튼을 1초이상 눌러 주십시오.

4. 7초 후 변경된 시각으로 자동 입력됩니다.

참고

▶ "시/불림", "분/가열" 버튼으로 현재 시각을 맞춘 뒤, "시/불림", "분/가열" 및 취소 버튼을 제외한 다른 버튼을 눌러도 변경시각으로 설정됩니다.

▶ 현재 시각이 틀린 상태에서 예약을 하면 예약 취사 완료시간이 맞지 않게 됩니다.

▶ 보온중 일 때 현재 시각을 맞출 때는 "취소"버튼을 누른 후 시작 하십시오. 현재시각 설정이 끝나면 "보온/재가열"버튼을 1회 눌러 보온합니다. 이때 표시부에는 " 0H "가 표시 됩니다.

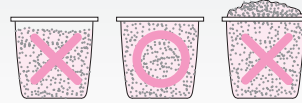
⚠ 경고

본 제품에는 정전보상기능 및 시계기능을 위하여 리듐전지가 내장되어 있으며 수명은 약 3년입니다. 단, 사용 상태에 따라 차이가 날 수 있습니다. 불에 넣거나 열이 나는 곳에 가까이 방치, 쇼트, 분해나 충전은 절대 하지 마십시오.

1 쌀을 깨끗이 씻어서.....

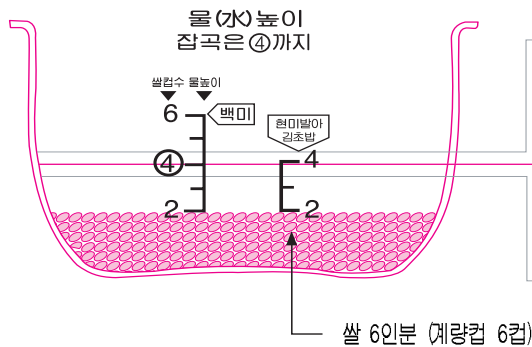
계량컵으로 쌀을 인분수 만큼 정확하게 담아서 씻어주십시오.

※ 한컵은 1인분에 해당됩니다.

▶쌀을 담는 바른 방법

맑은 물이 나올때까지 깨끗이 씻으시면 밥맛이 더욱 좋습니다. (별도 용기 사용)

2 물을 정확히 맞추고.....

내솥에 깨끗이 씻은 쌀을 넣고 물의 양을 물(水)높이 눈금에 맞추어 주십시오.

※내솥을 평평한 곳에 놓고 물의 양을 맞추십시오.

※ 물 높이 조절에 대하여

▶ 백미(Glutinous rice), 잡곡(Mixed rice), 누룽지(Nu rung gi), 영양밥(Nutritious)
: '백미' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
백미는 최대 6인분, 잡곡, 누룽지, 영양밥은 최대 4인분까지 취사 가능합니다.

▶ 김초밥(Sushi) : '김초밥' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 김초밥은 최대 8인분까지 조리 가능합니다.

▶ 현미발아(GABA), 잡곡/현미(Mixed/Brown), 묵은쌀(OLD RICE) : '현미발아, 묵은쌀' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
현미발아, 현미잡곡, 묵은쌀은 최대 4인분까지 조리 가능합니다.

※ 콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 삶아서 잡곡 메뉴에서 취사를 하십시오.
잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.

쌀 보관 방법

● 쌀은 그늘지고 서늘한 곳에 보관하여 주십시오.
● 쌀이 마르면 밥맛이 떨어지고, 보온시 냄새가 나는 원인이 됩니다.

※ 쌀 보관시 피해야 할 장소 : 보일러 배관이 지나가는 뜨거운 곳 / 햇볕이 드는 곳 / 습기가 많은 곳
※ 쌀은 장시간 보관하면 품질이 떨어지므로 소포장 단위로 구입하여 사용하시면 좋습니다.

취사전 준비 사항

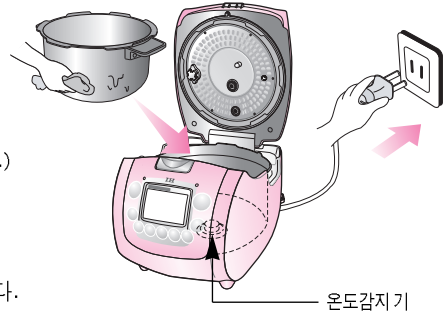
3 물기를 닦고 내솥를 넣은 다음.....

내솥 바깥면의 물기를 마른 행주로 닦아 본체에 넣은 다음 전원 플러그를 꽂아주십시오.

▶ 내솥이 본체에 정확하게 들어가지 않으면 뚜껑이 닫히지 않습니다.(내솥의 손잡이가 본체의 홈에 들어가도록 하십시오.)

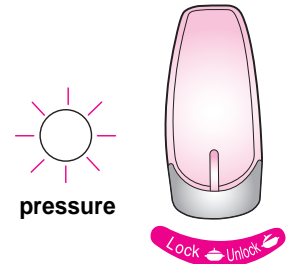
▶ 온도 센서나 내솥의 바닥면에 쌀등의 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거한 후에 내솥을 넣어 주십시오.

▶ 취사 전 뚜껑 히터부를 행주로 깨끗하게 닦아 주십시오. 뚜껑 히터부가 깨끗하지 않으면 냄새 및 변색의 원인이 됩니다.

▶ 고무패킹과 내솥 안쪽면 상단부에 밥알 등 이물질이 묻어 있으면 증기가 누설되어 밥이 설익고 퍼석해 집니다.

4 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 “Lock”위치로 돌려 주십시오.

**“Pressure”램프에 불이 들어왔는지 확인하십시오.
압력추가 수평인지 확인하십시오.**

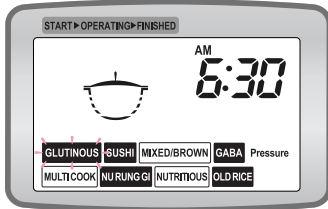
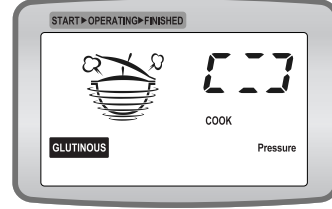
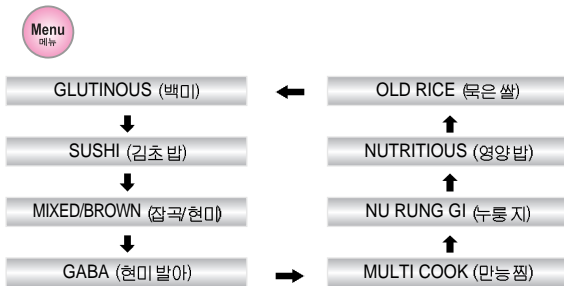
▶ 뚜껑결합 손잡이를 “Lock”으로 맞추지 않고 “취사” 버튼을 누르면 경고음과 함께 표시창에 “E01”이 나타나면서 작동이 되지 않습니다.

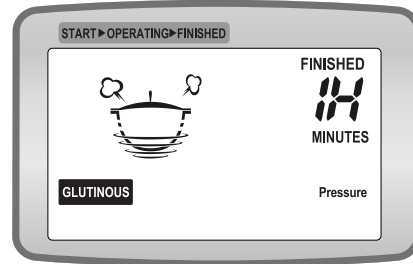
▶ 뚜껑을 닫을 때 내부 압력에 의해 잘 닫히지 않을 경우에는 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼 주시면 잘 닫힙니다.

기능 표시부의 이상점검 기능

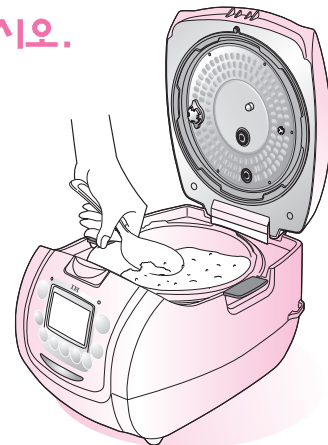
▶ 사용방법이 올바르지 않거나 제품에 이상이 생겼을 때 아래와 같이 표시가 나타나 경보를 하여 줍니다.

표시	내용
U	▶ 내솥이 없거나 내부가 과열되었을 때 나타납니다.
E-- / E-P	온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. (“--”, “-E”, “-P” 표시가 깜박거립니다.) →구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의하십시오.
E01	▶ 뚜껑 결합손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 “압력취사/백미쾌속”, “예약” 버튼을 눌렀을때 나타납니다. 뚜껑 결합손잡이를 “Lock” 쪽으로 확실하게 돌려 주십시오. 이 때, “Pressure”램프에 불이 켜집니다.
13Ho	▶ 예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다. 13시간 이내로 예약을 하십시오.(42, 43쪽 참조)

백미 밥짓기

1 "메뉴"버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

2 "압력취사/백미쾌속" 버튼을 눌러 주십시오.

- ▶ 취사전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
- ▶ "메뉴" 버튼을 누를 때마다 메뉴는 아래와 같이 계속 반복 선택됩니다.

- ▶ 취사를 하기전에 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "Lock"쪽으로 맞추고 "압력취사/백미쾌속" 버튼을 눌러 주십시오.
- ▶ 취사가 시작되면 "[ ]" 표시가 시계 방향으로 회전합니다.
- ▶ 뜸들이기가 시작되면 표시부에 취사 완료까지 남은 시간이 분단위로 감소하면서 표시됩니다.

KOREAN

3 밥짓기가 끝나면 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오.

- ▶ 밥짓기 중에는 압력추로 증기가 빠지면서 압력이 자동 조절됩니다.
- ▶ 뜸 완료 3분전에 증기가 자동으로 배출됩니다.
  김초밥 취사를 하실 경우는 취사중에 증기가 자동으로 배출됩니다.
  (놀램, 화상주의)
- ▶ 증기 배출 후 취사완료음이 울리고 보온으로 전환됩니다.
- ▶ 보온으로 전환되면 뚜껑을 열고 밥을 골고루 잘 섞어 주시면 보온이 오래갑니다.
- ▶ 취사 중에 정전이 되면 정전된 시간만큼 취사 시간이 늦어지며 정전시간이 오래되면 밥상태가 나빠집니다.
- ▶ 뚜껑결합 손잡이가 "Unlock" 위치로 잘 돌아가지 않는 경우에는 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑결합 손잡이를 돌려주십시오.

메뉴

• Glutinous(백미):백미를 찰지게 취사할 때 사용합니다.

• Sushi(김초밥):일반밥솥과 찰진 압력밥솥의 중간밥을 드시고자 할때 사용합니다.

• Mixed/Brown(잡곡/현미):백미에 곡류를 섞어서 취사할 경우 사용합니다.

• GABA(현미발아):현미쌀을 발아하여 발아현미밥을 만들어 줍니다.

• OLD RICE(묵은쌀):묵은쌀을 취사할 때 사용합니다.

- 오래 보관한 쌀 또는 수분이 줄어든 마른 쌀로 지으면 밥이 퍼석하거나 설익을 수 있습니다.
- 추수후 1년이상 경과되었거나, 개봉후 보관과정에서 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀의 경우는 묵은쌀 코스로 취사를 하시면, 더 좋은 밥맛을 얻을 수 있습니다.

(쌀의 보관 및 수분 상태에 따라서 멜라노이징 현상이 나타날 수도 있습니다.)

▶ 쌀 세척시 맑은물이 나올때 까지 깨끗이 세척하여 주십시오.

▶ 쌀은 장시간 보관하면 품질이 떨어지므로 소포장 단위로 구입하여 사용하시면 좋습니다.

▶ 쌀이 마르면 밥맛이 떨어지고 보온시 냄새가 나는 원인이 됩니다.

• Multi cook(만능찜):수동으로 찜시간을 설정해서 요리를 합니다.

- 만능찜 메뉴가 선택되었을 때는 기능표시부에 기본시간 20분이 표시됩니다.
- 만능찜 설정가능 시간은 10분에서 90분까지 입니다.
- "시/불림"버튼을 누를 때 마다 만능찜 시간이 5분씩 증가합니다.
- "분/가열"버튼을 누를 때 마다 만능찜 시간이 5분씩 감소합니다.
- 만능찜 시간선택 후 "압력취사/백미쾌속" 버튼을 누르면 만능찜 취사가 시작됩니다.
- 만능찜 취사가 시작되면 "Cook"표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.

• Nu Rung Gi(누룽지):취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.

- 누룽지가 완료되면 뚜껑을 열고 밥은 덜어내 드시고, 바닥의 누룽지는 기호에 따라 그냥 드시면 됩니다.

▶ 누룽지 취사는 최대 4인분까지만 가능합니다.

▶ 누룽지 취사시 물량은 "백미, 잡곡" 물눈금 기준으로 맞추시면 됩니다.

• Nutritious Rice(영양밥)

- 영양밥 취사시 사용하는 재료(대추, 수삼 등)의 양이나 상태에 따라 취사 완료 후 멜라노이징(미세 밥 눌음)정도의 차이가 나타날 수 있으므로 기호에 따라 재료의 양을 조절하여 취사해 주십시오.

※ 참조 - 메뉴별 상세한 요리방법은 "요리안내"를 참조 하십시오.

백미쾌속

▶ "Glutinous(백미)"메뉴를 선택 한 후"압력취사/백미쾌속" 버튼을 두번 누르면 백미쾌속 취사로 동작 하여 밥짓는 시간이 단축 됩니다. (백미 2인분 기준 약14분 정도 걸림)

▶ 백미쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 4인분 이하에서만 사용하여 주십시오.

▶ 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미 쾌속으로 취사하면 밥맛이 좋아집니다.

▶ 백미쾌속 취사는 예약이 되지 않습니다.

메뉴별 취사시간

구분 \ 메뉴	백미	김초밥	백미쾌속	잡곡/현미	현미발아	누룽지	영양밥	묵은쌀	만능찜
취사량	2인분~ 6인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	메뉴별 상세 요리안내를 참조하여 주십시오.
취사기간	약25분~ 약33분	약36분~ 약46분	약14분~ 약20분	약36분~ 약47분	약43분~ 약51분	약34분~ 약40분	약30분~ 약34분	약36분~ 약42분	

※ 만능찜 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.
30, 47쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗이 닦아 낸 후 사용하여 주십시오.

‘쿠쿠 맞춤밥맛’ 이란

▶ 세계 최초로 쿠쿠만의 가변회로 기술을 개발하여 밥의 “부드러운 정도”와 “차지고 구수한 정도”를 자신의 기호에 맞게 선택하여 취사하는 기능으로 소비자가 원하는 밥맛으로 취사할 수 있는 쿠쿠만의 특허 기술입니다.

‘쿠쿠 맞춤밥맛’ 기능

▶ **“불림시간”을 길게 선택하면 :** 밥맛이 부드러워지고 찰기가 많아집니다.(불림시간 4단계 선택가능)
▶ **“가열유지시간”을 길게 선택하면 :** 밥맛은 더 구수해집니다.(가열유지시간 4단계 선택가능)
(멜라노이징이 발생 할 수 있습니다.)
※ 기호에 따라 불림시간, 가열유지시간을 각각 선택하셔도 되고 두 기능을 동시에 선택하셔도 됩니다.

‘쿠쿠 맞춤밥맛’ 사용 방법

대기상태에서 “맞춤밥맛”버튼을 누르면 부저음과 함께 표시부에 그림과 같이 “b: 0” 이 나타나며 , “불림시간 조정모드”로 들어갑니다. 이때 ‘쿠쿠 맞춤밥맛’이 지원되는 전 메뉴가 표시부에 나타납니다.
※ 아래 그림의 설정은 ‘백미’ 메뉴 기준입니다.

❶쿠쿠 맞춤밥맛 설정화면

“메뉴” 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하시면 표시부에 선택된 메뉴가 깜박입니다.
(백미 → 잡곡/현미 → 현미발아 → 누룽지 → 묵은쌀 순으로 반복)

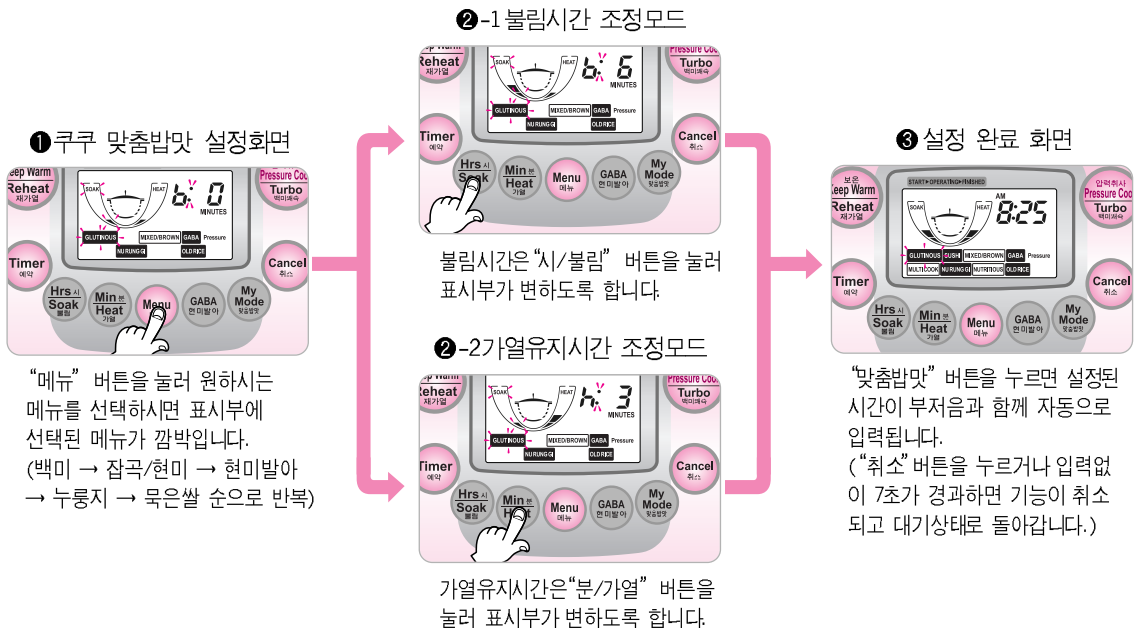
❷-1불림시간 조정모드

불림시간은“시/불림” 버튼을 눌러 표시부가 변하도록 합니다.

❷-2가열유지시간 조정모드

가열유지시간은“분/가열” 버튼을 눌러 표시부가 변하도록 합니다.

❸설정 완료 화면

“맞춤밥맛” 버튼을 누르면 설정된 시간이 부저음과 함께 자동으로 입력됩니다.
(“취소”버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

불림시간 및 가열유지시간 설정시 설정된 시간만큼 표시부에 위의 그림과 같이 단계표시가 나타나며 취사,예약,보온,재가열 메뉴에서도 계속 나타납니다.
‘쿠쿠 맞춤밥맛’ 기능은 백미, 잡곡/현미, 현미발아, 묵은쌀, 누룽지 메뉴에 적용됩니다.

※ 한 번 설정된 선택시간은 다시 변경하기 전까지 계속 기억되므로, 매번 취사시마다 시간을 맞출 필요가 없습니다.
취사 및 보온, 예약취사가 진행 중에는 불림시간, 가열유지시간을 조정할 수 없습니다.

주의사항

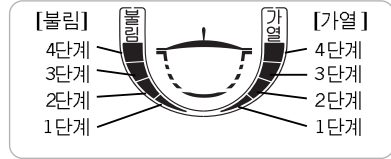
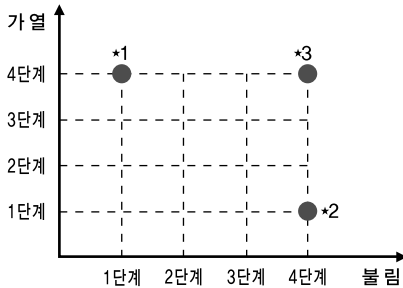
1. ‘쿠쿠 맞춤밥맛’ 기능을 사용시 눌음현상 발생과 취반상태 등에 영향을 줄 수 있습니다.
어린이의 조작 등으로 인해 시간이 임의로 변경되지 않도록 주의하여 주십시오.
※초기 설정치는 불림시간 0분(“b: 0”), 가열유지시간 0분(“h: 0”)으로 설정되어 있습니다.
2. ‘쿠쿠 맞춤밥맛’ 기능을 사용하게 되면 설정된 시간만큼 취사시간이 다소 길어질 수 있습니다.
3. 가열유지시간(“h:”)을 길게 설정하면, 눌음현상이 나타날 수 있습니다.

쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오.

쿠쿠 맞춤밥맛의 단계별 그래픽 표시

불림:1단계, 가열:1단계

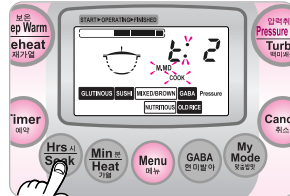
불림:4단계, 가열:1단계

불림:1단계, 가열:4단계

쿠쿠 맞춤밥맛의 16가지 밥맛 그래프

*1. 쌀이 단단하고 찰기가 있는 밥맛이 됩니다.
*2. 쌀이 부드럽고 잘 부풀어 오른 밥맛이 됩니다.
*3. 쌀이 부드럽고 찰기가 있는 밥맛이 됩니다.

쿠쿠 맞춤취사 기능

취사기 가열완료 온도단계를 소비자가 원하는 기호에 맞게 조절(온도의 높고, 낮음)하여 취사할 수 있는 쿠쿠만의 기술입니다. 맞춤밥맛 설정모드에서 "압력취사/백미쾌속" 버튼을 누르면 부저음과 함께 표시부에 그림과 같이 "է: 0"이 나타나며 "맞춤취사 설정모드"로 들어갑니다. 이때 '쿠쿠 맞춤취사'가 지원되는 전 메뉴가 표시부에 나타납니다.

❶ 쿠쿠 맞춤취사 설정화면

맞춤밥맛 설정모드에서 "압력취사/백미쾌속" 버튼을 누르면 맞춤취사 설정화면으로 진입합니다.
'է: 0'은 초기값을 나타냅니다.

❷-1 2단계 설정모드

"시/불림" 버튼을 눌러 표시부가 0→ 1 → 2 → -2 → -1 → 0과 같이 변하도록 합니다.

❷-2 -2단계 설정모드

"분/가열" 버튼을 눌러 표시부가 0→ -1 → -2 → 2 → 1 → 0과 같이 변하도록 합니다.

❸ 설정 완료 화면

"맞춤밥맛" 버튼을 누르면 설정된 시간이 부저음과 함께 자동으로 입력됩니다.
("취소" 버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

1. '쿠쿠 맞춤 취사' 기능은 백미, 백미쾌속, 김초밥, 잡곡/현미, 현미발아, 영양밥, 묵은쌀 메뉴에 일괄 적용됩니다.
2. 'է: 0' 일 때를 기준으로 하여 기호에 따라 맞춤취사 단계를 설정하여 주십시오. 취사단계가 높은 경우 눌음 현상이 발생할 수 있습니다.

현미발아 취사 방법

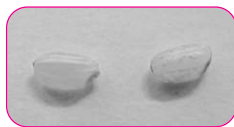
발아현미란

▶ 현미는 백미에 비교해 영양가가 높은 식품입니다. 하지만 먹었을 때 거칠고 딱딱하며, 소화하기 힘들다는 단점을 가지고 있습니다. 그러나 아주 조금만 발아시켜도 잠자고 있던 효소가 활성화되어 영양성분이 보다 풍부하게 되고 소화 흡수가 훨씬 수월한 형태로 변화됩니다.

현미 구입방법

❶ 먼저 생산일자와 도정일자를 확인 하십시오.

▶ 수확한지 1년 이내 그리고 도정일자로부터 3개월 이내의 현미를 사용하십시오.

(정상현미) (불량 현미-씨눈 소실)

(불량 현미 - 쭉정이와 덜 여문 현미)

❷ 눈으로 현미를 직접 확인하십시오.

- 씨눈이 살아 있는지 먼저 확인하십시오.
- 쌀 표면이 밝은 황색을 띄고 표면에 윤기가 흐르면 좋은 현미이고 표면이 하얗게 일어나거나 색이 검은 기운을 띄면 발아에 적합하지 않은 현미 입니다.
- 조각나거나 덜 여문 현미는 피하시고 쭉정이가 없는 현미를 고르세요. 쭉정이는 발아 중 썩어 냄새를 유발하고 푸르스름한 색을 띄는 덜 여문 현미는 발아가 되지 않습니다.

발아현미의 특징

발아현미는 영양가 높은 현미를 발아 시켜 영양소를 더욱 증가시키고 현미의 단점인 거친 밥맛이 개선된 소화가 잘되는 훌륭한 영양원입니다.

▶ 현미보다 부드러운 밥맛을 즐기실 수 있습니다.

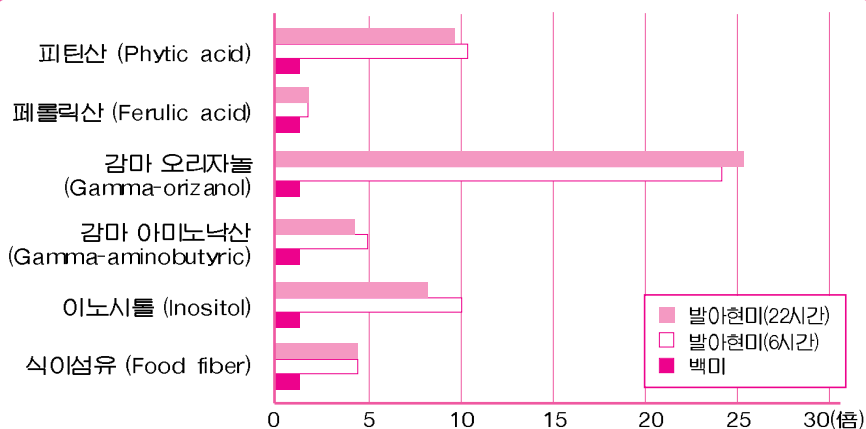
▶ 소화가 잘되고 영양소가 풍부합니다.

- 발아과정에서 당화호르몬이 분비되어 소화흡수가 잘 됩니다.

▶ 어린이나 수험생의 영양 건강식으로 좋습니다.

- 식이섬유가 풍부합니다.

▶ 발아현미에는 GABA(감마 아미노 낙산)가 다량 함유되어 있습니다.

- GABA는 간장이나 신장의 신진대사를 촉진하며 중성지방 증가 억제 작용, 혈압상승 방지효과, 뇌세포 대사 촉진 등 우리 몸에 좋은 효과가 있음이 의학적으로 확인되었습니다.

분석예(일본 식품분석 센터에 의한 분석예)

< 발아현미(6시간)와 백미의 영양 비교 >

발아현미는 백미에 비해 높은 영양소를 가집니다.

▶ 피틴산 10.3배

▶ 페룰릭산 1.4배

▶ 감마오리자놀 23.9배

▶ 감마아미노낙산 5배

▶ 이노시톨 10배

▶ 식이섬유 4.3배

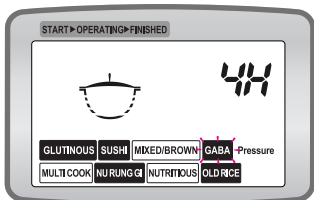
KOREAN

현미발아 취사 방법

1 발아를 더욱 촉진 시키기 위해 **현미를** 미리 16시간 이내로 침수하여 예비발아를 **해주십시오.**

예비발아방법

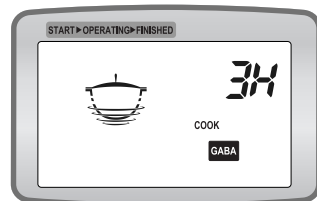
▶ 일반적으로 가정에서 사용하시는 용기에 씻은 현미를 넣은 뒤, 최대한 물을 충분히 넣고 예비발아하여 주십시오.
▶ 예비발아는 16시간 이내로 하여 주시고 현미발아 메뉴 사용 전에는 반드시 흐르는 물에 세척하신 후 사용하여 주십시오.
지나치게 세게 문질러 세척하면 쌀눈(배아)이 떨어져 발아되지 않을 수 있습니다.
▶ 예비발아하실 때 침수시간에 따라 특유의 냄새가 날 수 있습니다.
▶ 예비발아가 완료된 현미는 씻은 후에 내솥에 넣고 취사량에 따라 물높이를 맞추신 후 현미발아 메뉴를 사용하여 주십시오.
▶ 기온이 높은 여름이나 보관온도 등에 따라 예비발아시에는 냄새가 날 수 있으니 가급적 보관기간을 줄여 주시고
더 주의해서 깨끗이 잘 씻어 주십시오.

2 뚜껑 결합 손잡이를 "Lock" 위치에 맞추고, "GABA" 버튼 또는 "Menu" 버튼을 눌러 "GABA"선택합니다.

▶ 현미발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 4H가 표시됩니다.

3 "시/불림", "분/가열" 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

▶ "시/불림" 버튼을 누르면 현미발아 시간이 1시간씩 증가합니다.
▶ "시/불림" 버튼을 누르면 현미발아 시간이 1시간씩 감소합니다.
▶ 현미 발아시간은 0, 4, 5, 6 시간으로 설정 가능합니다.

☞ 현미발아 '0'시간으로 설정 후 "압력취사/백미쾌속" 버튼 입력시 즉시 취사가 진행됩니다.
현미를 발아시키지 않고 취반할 경우 또는 이미 발아가 되어있는 현미로 취반할 경우에는 '0'시간으로 설정하십시오.

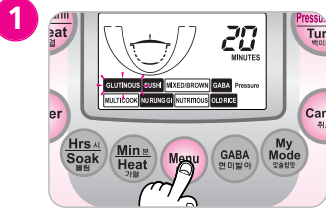
4 "압력취사/백미쾌속" 버튼을 누릅니다.

※ 발아잔여시간이 3시간남아 있을 때

▶ "압력취사/백미쾌속" 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미발아를 시작하고 발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
▶ 현미 발아중에는 "Cook"표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.

현미발아 취사시 유의사항 (현미발아는 예약취사 기능이 없습니다.)

▶ 발아된 싹의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지않고 현미발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정 하신 후 "취사"버튼을 눌러 취사하십시오. (싹의 크기에 따라 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
▶ 기온이 높을때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 단축하여 짧게 설정하여 주십시오.
▶ 현미발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 6인분 이하로 하여 주십시오.
▶ 물은 수돗물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다.
단, 뜨거운물, 끓인물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을수 있으니 사용을 피해주십시오.
▶ 현미의 발아율이나 싹의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
- 발아현미는 현미를 싹틔운 것으로 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 싹의 길이에 차이가 있을 수 있습니다.
발아시킬 현미는 반드시 수확후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
▶ 현미발아 메뉴의 경우 4H, 5H, 6H 설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 "0H"로 설정하신 후 예약해 주십시오. (42쪽 참조)

만능찜 사용 및 예약방법

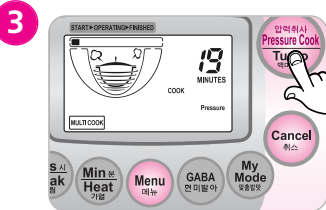
1

**뚜껑 결합 손잡이를 "Lock" 위치에 맞추고,
"메뉴" 버튼을 눌러 만능찜을 선택합니다.**

▶ 만능찜 메뉴가 선택되었을때는 표시부에 20분이 표시됩니다.

2 **"시/불림", "분/가열" 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.**

(메뉴별 시간 설정은 [요리안내] 책자를 참조하세요)

1. "시/불림" 버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 증가합니다.
2. "분/가열" 버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 감소합니다.
3. 시간은 10분 ~ 90분까지 설정 가능합니다.

3

"압력취사/백미쾌속" 버튼을 누릅니다.

"압력취사/백미쾌속" 버튼을 누르면 만능찜 취사가 시작됩니다.
만능찜 취사가 시작되면 취사중 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.

4 **만능찜 예약은 이렇게 하십시오.**

1. 현재 시각이 맞는지 확인합니다.
2. 뚜껑 결합 손잡이를 "Lock"위치로 돌리고 "예약" 버튼을 누릅니다.
3. "시/불림", "분/가열" 버튼을 눌러 예약시각을 설정합니다.
4. "메뉴" 버튼을 눌러 만능찜을 선택합니다.
5. "시/불림", "분/가열" 버튼을 눌러 만능찜 요리시간을 설정합니다.
6. "예약" 버튼 또는 "압력취사/백미쾌속" 버튼을 누릅니다.

누룽지 만드는 방법

1. 뚜껑 결합 손잡이를 "Lock" 위치에 맞추고 "메뉴" 버튼을 눌러 누룽지를 선택합니다.
2. "압력취사/백미쾌속" 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
3. 누룽지가 완료되면 뚜껑을 열고 밥은 덜어내 드시고, 바닥의 누룽지는 기호에 따라 그냥 드시거나 숭늉을 만들어 드시면 됩니다.
   ▶ 누룽지 취사는 최대 4인분까지만 가능합니다.
   ▶ 누룽지 취사시 물량은 "백미" 물눈금 기준으로 맞추시면 됩니다.

예약 취사 방법

- 쌀을 씻어 내솥에 담아 물을 맞추어 취사준비를 먼저 한 후 뚜껑결합 손잡이를 "Lock"으로 돌려주십시오.
- **예약시각은 취사가 완료되는 시간입니다.**
  (취사량 및 사용조건에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수 있습니다.)

1 현재 시각과 메뉴가 맞는지 확인합니다.

- 현재 시각을 맞추는 방법은 32쪽을 참조하십시오.
- 현재 시각이 맞지 않으면 예약시간도 틀려지므로 정확히 맞춥니다.
  (오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.)
- 메뉴가 틀리면 "메뉴" 버튼을 눌러 메뉴를 선택해 주십시오.

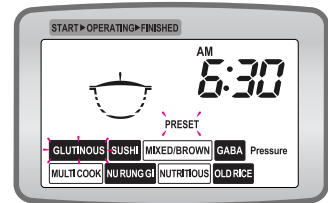
(※ 주의 : 만능찜 예약은 "시/불림", "분/가열" 버튼을 눌러 만능찜 요리 시간을 설정합니다.)

2 "예약"버튼을 누릅니다.

- "예약" 버튼을 누르면 "Preset"이 깜빡이며, 기존에 설정된 예약시간이 나타납니다.
- "예약" 버튼을 누른 후 7초 이내에 예약시각 설정을 시작해 주십시오.

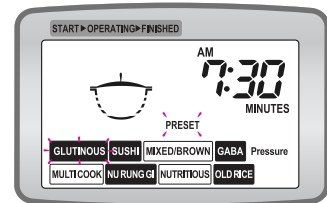
※ 초기 설정된 예약시각은 오전 6:30 입니다.

※ 뚜껑의 뚜껑결합 손잡이를 "Lock"에 맞추지 않고 "예약" 버튼을 누르면 "E 0 1"이 나타나고, 작동되지 않습니다.

※ 현미발아 메뉴의 경우 "OH" 설정시에만 예약 가능합니다.

3 예약시각을 맞춥니다.

- "시/불림", "분/가열" 버튼을 눌러 원하는 예약시각을 맞춥니다.

※ 예약시각이 맞으면 맞추실 필요가 없습니다.

예)오전 7시 30분에 밥을 드시고 싶을 때
"예약" 버튼을 누른 다음("Preset"표시가 깜박임)
"시/불림" 버튼을 눌러 오전 7에 맞추고, "분/가열" 버튼을 눌러 30에 맞춥니다.
("시/불림" 버튼을 1시간, "분/가열" 버튼은 1분 단위로 맞출 수 있습니다.)

4 "예약"버튼을 누릅니다.

- 표시창에 "Preset Cook"이 표시됩니다.
- "예약" 버튼 대신 "압력취사/백미쾌속" 버튼을 눌러도 되며, 버튼을 누르지 않으면 7초 후 설정된 시각이 자동 입력됩니다.
- 예약을 취소할 때는 "취소" 버튼을 누르십시오.

※ 한번 설정된 예약시각은 항상 기억되므로 예약시간 변경 없이 예약취사를 하시려면 예약 ➡ "압력취사/백미쾌속" 버튼을 누르시면 됩니다.

※ 예약 진행 중에 현재시각을 확인하고 싶을 때는 "시/불림" 또는 "분/가열" 버튼을 누르면 2초 동안 현재 시각이 표시됩니다.

예약 취사시 유의 사항

▶ 쌀이 오래되어 매우 말라버린 경우에는 층밥 또는 싸라기 밥이 되는 수도 있습니다.

▶ 밥이 설익을 경우에는 물을 내솥에 표시된 물(水)높이 보다 반눈금 정도 더 넣어 주십시오.

▶ 예약 시각을 변경할 경우에는 버튼을 눌러 취소시킨 후 다시 시작하십시오.

▶ 최대 예약시간은 13시간이므로 13시간이하로 예약시간을 설정하십시오.
예약시간이 13시간을 초과할 경우 "13Ho"가 표시되고 예약시간은 자동으로 13시간으로 변경됩니다.
여름철에는 예약 시간이 7~8시간을 초과하면 밥이 쉰 냄새가 날 수 있으므로 주의해 주십시오.

▶ 예약설정 가능시간보다 짧을 경우 즉시 취사가 시작됩니다.

＊ 예약시간의 사용범위

메뉴 / 구분	Glutinous (백미)	Normal (김초밥)	Mixed/Brown (잡곡/현미)	GABA (현미발아)	Multi Cook (만능찜)	Nu Rung Gi (누룽지)	Nutritious (영양밥)	OLD RICE (묵은쌀)
예약설정 가능시간	(33분+맞춤 밥맛시간) ~13시간	46분 ~13시간	(47분+맞춤 밥맛시간) ~13시간	(51분+맞춤 밥맛시간) ~13시간	설정시간 1분후 ~13시간	40분 ~13시간	34분 ~13시간	(42분+맞춤 밥맛시간) ~13시간

KOREAN

보온 요령

▶ 보온 기능을 12시간 이상 사용하게 되면, 밥이 변색되거나 냄새가 날 경우가 있습니다.
▶ 보온 또는 재가열시 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "Lock" 쪽으로 체결하십시오.
(뚜껑 열림 버튼 파손 및 보온성능에 영향을 줍니다.)

1 취사가 끝나면 자동으로 보온 기능으로 전환됩니다. 밥이 다 되면 가능한 빨리 (5분이내) 골고루 잘 섞어 주십시오.

2 주걱을 넣은 채로 보온하지 마십시오. 특히, 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.

3 잡곡, 현미는 특성상 백미보다 보온 상태가 좋지 않습니다. 장시간 보온을 하지 마십시오.

4 적은 양의 밥은 내솥 중앙에 모아서 보온 하십시오.

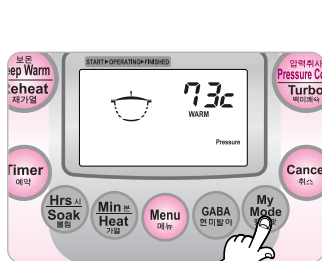
5 식은 밥을 보온할 때 찬밥을 보온 중인 밥과 섞지 마십시오.

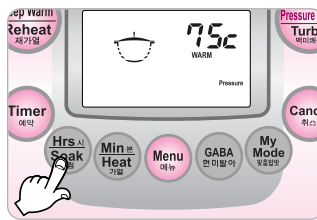
6 보온 중 전원을 항상 꽂아 주십시오. 뚜껑결합 손잡이를 "Lock" 쪽으로 돌리는 것이 보온 효과가 좋습니다.

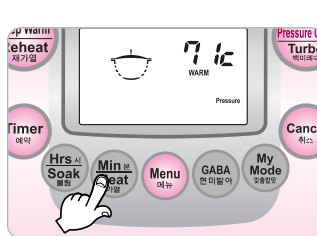
7 뚜껑 안쪽(히터부)은 밥물 등이 묻어 이물질이 끼게 되므로 취사시 마다 깨끗하게 닦은 후 사용해 주십시오.

8 보온 중 내솥의 가장자리나 증기배출구 하단부는 부분적으로 밥이 하얗게 변하고 부풀어 오를 수도 있습니다. 이럴 경우는 밥을 저어서 섞어 주십시오.

보온 온도 조절 방법

▶ 청소를 자주하고 물을 끓여 소독을 하였는데도 냄새가 나고 물이 맺히거나 색깔이 변하는 경우는 보온 온도가 맞지 않은 경우이므로 보온 온도를 조정합니다.

❶ 보온 또는 보온재가열 중에 "맞춤밥맛" 버튼을 2초 이상 누릅니다. 표시부가 부저음과 함께 그림과 같이 바뀝니다. 이때 73c 는 현재 보온 온도를 나타냅니다.

※ 제품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

❷-1 "시/불림" 버튼을 눌러 표시부가 73c➔74c➔75c➔76c➔77c ➔78c➔79c➔80c 와 같이 변하도록 합니다.

❸ 원하는 온도를 설정한 후 "맞춤밥맛" 버튼을 누르면 설정된 온도가 부저음과 함께 자동으로 입력됩니다. ("취소"버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 이전 상태로 돌아갑니다.)

❷-2 "분/가열" 버튼을 눌러 표시부가 73c➔72c➔71c➔70c➔69c 와 같이 변하도록 합니다.

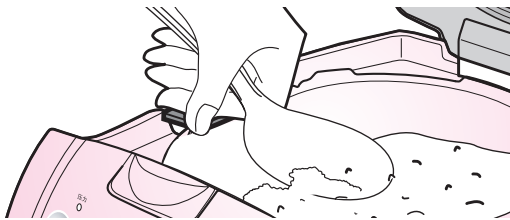
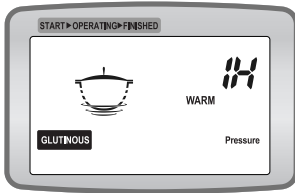
※ **보온중 보온온도를 조정하실 때에는 "맞춤밥맛" 버튼을 2초 이상 누른 후 보온 온도를 조정하십시오.**

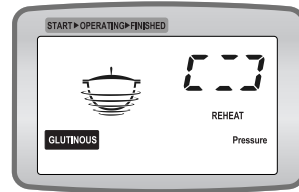
1. 쉰 냄새가 많이 나고 물이 많이 맺히는(밥이 삭는)경우 : 보온 온도가 낮은 경우 입니다. 보온 온도를 1~2°C정도 높여 줍니다.
2. 밥 색깔이 심하게 누렇고 밥이 마르면서 냄새가 날 경우 : 보온 온도가 높은 경우 입니다. 보온 온도를 1~2°C정도 낮춰 줍니다.

재가열 기능 (보온 중인 밥을 금방 지은것 같이 따끈하게 해줍니다.)

▶ 재가열 기능은 보온중에만 동작합니다.

1 보온 중인 밥을 골고루 섞어 표면을 고르게 하십시오.

보온중일때.......

- 표면을 고르게 해 주시면 밥의 온도가 균일하게되며, 밥마름도 적어집니다.
- 보온중 "분/가열" 버튼을 누르면 현재 시각을 표시하고, "시/불림" 버튼을 누르면 보온경과 시간을 표시합니다.

2 뚜껑결합 손잡이가 "Lock" 상태인지 확인하고 "보온/재가열" 버튼을 누릅니다.

- 표시부의 " [-] "표시가 시계방향으로 회전합니다.
- 약 9분 정도 지나면 완료음과 함께 재가열이 끝납니다.
- 재가열이 끝나면 다시 보온을 진행하며 보온경과 시간을 표시합니다.

재가열이 끝나면.......

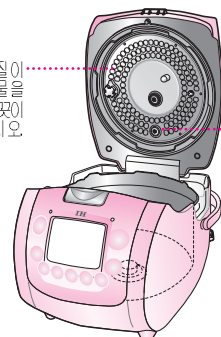
- 밥 전체를 잘 섞어서 바로 드시는 것이 좋으며 재가열은 1일 1~2회만 사용하십시오.

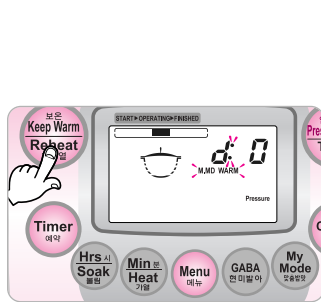
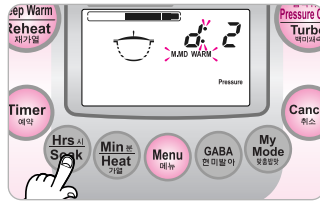
KOREAN

보온시 냄새가 날때

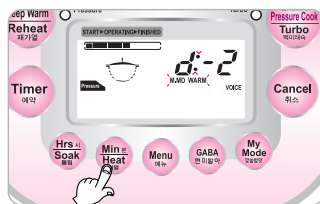
▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.

▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 물을 끓여 소독을 합니다.
물을 내솥의 "백미" 눈금 4인분 정도에 맞추고 식초를 1큰술 넣은후 뚜껑을 닫고 "압력취사/백미쾌속" 버튼을 눌러 물을 끓입니다.
20~30분 정도 끓인 후 "취소" 버튼을 2초간 눌러 증기를 배출합니다. 물을 끓인 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다.

▶ 탕이나 찜등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.

맞춤보온 기능 조정방법

▶ 보온시 뚜껑을 열 때 물이 많이 흐를 경우나 밥 가장자리에 밥 퍼짐 현상이 생길 경우에 사용합니다.

❶ 맞춤밥맛 설정모드(37쪽 참조)에서 "보온/재가열" 버튼을 누릅니다. 표시부가 부저음과 함께 그림과 같이 바뀝니다. 'd: 0'은 초기값을 나타냅니다.

❷-1 "시/불림" 버튼을 눌러 표시부가 0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0 과 같이 변하도록 합니다.

❷-2 "분/가열" 버튼을 눌러 표시부가 0 → -1 → -2 → 2 → 1 → 0 과 같이 변하도록 합니다.

❸ 원하는 값을 설정한 후 "맞춤밥맛" 버튼을 누르면 설정된 값이 부저음과 함께 자동으로 입력됩니다. ("취소"버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

1. **뚜껑을 열때 물이 많이 흐를 경우 :** "시/불림" 버튼을 눌러 설정모드를 1, 2단계 정도 높여 줍니다.
2. **밥 가장자리에 밥퍼짐 현상이 생기는 경우 :** "분/가열" 버튼을 눌러 설정모드를 -1, -2단계 정도 낮춰 줍니다.

취침보온 모드 설정방법

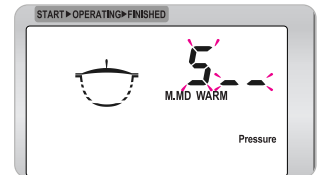
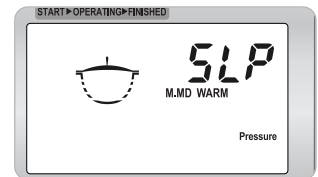
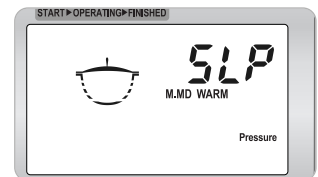
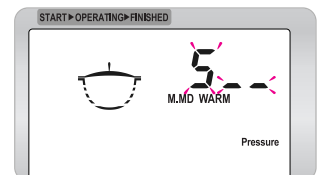
▶ 장시간 보온을 유지할 시 밥품질(변색, 마름, 냄새등)의 저하예방을 위해 취침시간(PM 10:00 ~ AM 04:00) 동안 보온모드를 저온상태로 유지하는 기능으로 필요에 따라 설정해 주십시오.

설정방법

1. "맞춤밥맛" 설정모드에서 "보온/재가열" 버튼을 입력시 "맞춤보온" 모드로 진입합니다. 이 때, "예약" 버튼을 누르면 표시부에 그림과 같이 나타납니다.
2. "취침보온" 설정모드로 들어왔을 때 "시/불림" 버튼을 누르면 표시부와 같이 "SLP" 문자가 고정되며 "맞춤밥맛" 버튼을 눌러 설정합니다.
3. "취침보온" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나거나 "취소" 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 이전 모드로 돌아갑니다.
4. 본 기능은 제품 출하시 해제상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해주십시오.

해제방법

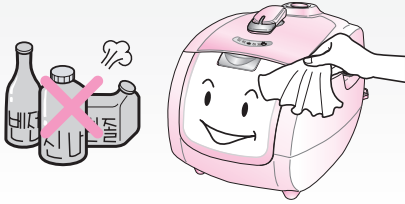
1. "맞춤밥맛" 설정모드에서 "보온/재가열" 버튼을 입력시 "맞춤보온" 모드로 진입합니다. 이 때, "예약" 버튼을 누르면 표시부에 그림과 같이 나타납니다.
2. "취침보온" 설정모드로 들어왔을 때 "분/가열" 버튼을 누르면 표시부와 같이 "S--" 문자가 깜박이며 "맞춤밥맛" 버튼을 누르면 설정이 해제 됩니다.
3. "취침보온" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나거나 "취소" 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 이전 모드로 돌아갑니다.

▶ 본 기능을 설정시 취침시간 동안 보온온도가 저온상태로 유지되오니 취침시간 동안 보온이 필요하신 분은 설정하지 마십시오.
기온이 높은 여름철에는 밥이 상해서 변색되거나 냄새가 날 수 있습니다. 여름철에는 "취침보온" 모드 설정을 가급적 하지 마십시오.

손질방법

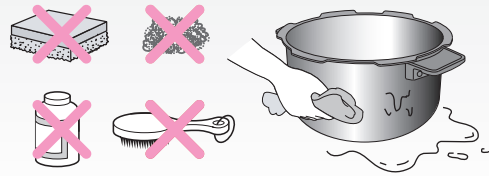
※ 손질을 할때는 반드시 물기가 없는 손으로 전원플러그를 빼고 본체의 열이 식은 후에 손질하십시오.

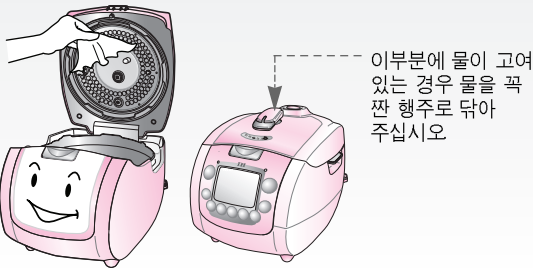
본체손질

본체 뚜껑을 닦으실 때에 벤젠, 신나, 세제 등은 사용하지 마십시오.

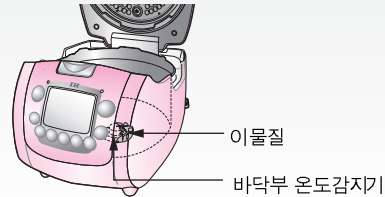
▶변색 및 변형의 원인이 됩니다.
▶깨끗한 행주로 닦아 주십시오.
▶본체는 물로 씻지 마십시오.

내솥(OVEN) 손질

내솥을 닦으실 때는 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오.

▶코팅이 벗겨질 수 있습니다.
▶주방용 세제와 스폰지로 닦아 주십시오.

뚜껑 손질

● 뚜껑내부(안쪽)는 행주를 더운 물에 적셔 물기를 짠 다음 이물질을 닦아 주십시오.

본체 내부 손질

내솥을 들어 내고 바닥면(특히, 바닥부 온도감지기)의 이물질은 반드시 제거한 후에 사용하십시오.

▶온도감지를 정확히 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상동작, 화재의 원인이 됩니다.

물받이 손질

▶보온이나 취사 조리 후에는 항상 물받이에 있는 물을 버려주십시오. 물받이에 밥물이 고여 있는 경우 냄새의 원인이 됩니다.

압력추 밸브구멍 손질

청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 찌르지 마십시오.

KOREAN

고장신고 전에 확인하십시오.

증 상	확 인 사 항	조 치 사 항
밥이 되지 않을 때	• "압력취사/백미쾌속" 버튼을 눌렀습니까? • 취사중 정전이 되지 않았습니까?	• 원하는 메뉴선택 후 반드시 "압력취사/백미쾌속" 버튼을 1회 눌러 표시부에 " [-‐] " 표시가 나타나는지 확인하십시오. • "압력취사/백미쾌속" 버튼을 다시 눌러 주십시오.
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 층밥이 될 때	• 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 쌀을 깨끗이 씻었습니까? • 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까? • 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않습니까?	• 33~34쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. • 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.
콩(잡곡)이 설익을 때	• 콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	• 콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 잡곡메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
밥이 너무 질거나 된밥일 때	• 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 뜸을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까?	• 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오. • 물 조절을 정확히 하십시오.(33쪽 참조) • 취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.
취사 도중 밥물이 넘칠 때	• 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 확실히 하셨습니까? • 메뉴 선택을 확실히 하셨습니까?	• 33쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온중 냄새가 날 때	• 뚜껑을 꼭 닫았습니까? • 보온중 전원 플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? • 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까? • 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까?	• 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. • 보온중 전원 플러그를 항상 꽂아 주십시오. • 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. • 식은밥 또는 백미 이외의 메뉴는 보온하지 마십시오.
"E--", "E-t", "E-P" 표시가 나타날 때	• 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	• 전원을 차단한 후 구입하신 대리점이나 서비스센터로 문의하십시오.
버튼 입력시 " L J " 표시가 나타날때	• 내솥이 제품에 들어 있습니까? • 전원을 올바르게 사용하셨습니까?	• 내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼 조작이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오. • 본 제품은 120V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
"압력취사/백미쾌속", "예약"등의 버튼이 작동되지 않고"E01"표시가 나타날때	• 뚜껑 결합 손잡이를 "Lock" 쪽으로 체결하셨습니까? • "Pressure" 램프에 불이 들어와 있습니까?	• 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 체결합니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 "압력취사/백미쾌속", "예약"등의 버튼이 작동되지 않습니다.
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	• 삼계탕이나 만능찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까?	• 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.

고장신고 전에 확인하십시오.

증 상	확 인 사 항	조 치 사 항
밥이 심하게 눌을 때	• 온도감지기, 내솥외면에 밥알이 심하게 눌어 붙어 있거나 이물질이 있지는 않습니까?	• 온도감지기, 내솥외면의 이물질을 제거해 주십시오.
예약 취사 시각이 맞지 않을 때	• 현재 시각이 맞습니까? • 오전, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까? • 예약 시간을 13시간 이상으로 선택하지 않았습니까?	• 현재 시각을 맞추지 않으면 예약 시각에 취사가 완료되지 않습니다. 현재 시각을 맞추십시오. (☞ 32쪽 참조) • 오전, 오후를 확인하십시오. • 최대 예약시간은 13시간 입니다. (☞ 42~43쪽 참조)
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	• 뚜껑 결합 손잡이의 표시가 "Lock"을 가리키고 있습니까? • 내솥에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 않습니까? • 내솥을 본체에 완전히 넣었습니까?	• 뚜껑 결합 손잡이를 "Unlock" 상태로 놓고 닫아 주십시오. • 압력추를 젖힌 다음 뚜껑을 닫습니다. • 내솥에 부착되어 있는 내솥 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.
뚜껑 결합 손잡이가 "Unlock"쪽으로 움직이지 않을 때	• 취사 또는 요리중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? • 증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합손잡이를 돌리지 않았습니까?	• 취사 또는 요리중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 "취소" 버튼을 2초간 눌러 취소시킨 다음 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오. • 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 결합 손잡이가 "Unlock"를 가리키고 있는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		• 압력 때문입니다. • 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
취사, 보온 또는 보온중 이상한 소음이 날때	• 취사시 바람부는 소리("붕")가 나지 않습니까? • 취사 및 보온중 "찌"하는 소리가 납니까?	• 내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. • 취사 및 보온중 "찌"하는 소리는 IH압력밥솥이 동작될 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
뚜껑 사이로 증기가 누설될때	• 패킹에 이물질(밥알등)이 묻어있지 않았습니까? • 패킹이 낡지 않았습니까?	• 패킹을 행주나 부드러운 헝겊으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오. • 패킹주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오. • 증기가 누설되면 곧바로 전원 플러그를 뽑아 사용을 중지하시고 구입하신 대리점이나 서비스센터로 문의하십시오. • 패킹의 수명은 약 12개월이므로 1년에 한번씩 교체하여 사용하십시오. 낡은 패킹을 계속하여 사용시 증기가 누설되어 압력 취반이 되지 않을 수 있습니다.
취사 또는 요리중 "취소" 버튼이 눌러지지 않을 때	• 내솥의 내부가 뜨겁지 않습니까?	• 취사 또는 요리중 부득이하게 취소할 경우, 내솥 내부온도가 높으면, 안전을 위해 "취소"버튼을 2초간 눌러야 취사 또는 요리가 취소됩니다. • 취사 또는 요리가 취소되면 자동 증기 배출 장치로 증기가배출되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴 과손 등에 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오
현미가 제대로 발아되지 않을때	• 정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까? • 묵은 현미를 사용하지 않았습니까?	• 정격용량의 현미를 넣어주십시오. • 묵은 현미나 오염된 현미를 사용했을 때 발아율이떨어질 수 있습니다.(☞ 39쪽 참조)

CUCKOO ELECTRIC RICE COOKER/WARMER
LIMITED WARRANTY

KEY Company, P&K USA TRADING CORP and Cuckoo Trading Canada. will repair at its option replace, without charge, your product which proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period listed below from the data of original purchase. This warranty is good only to the original purchaser of the product during the warranty period. P&K USA TRADING CORP covers the east and the central districts, KEY Company covers the west and the central districts, Cuckoo Trading Canada covers the whole Canada.

	WARRANTY PERIOD		
MODEL#	**#LABOR**	**PARTS**	**HOW SERVICE IS HANDLED**
HF06 Series	1YEAR	1YEAR	The East and the Central Districts Call : 718 888 9144 Address : 129-04 14th Avenue College Point, NY 11356, USA The West and the Central Districts. Call : 213 687 9828 Toll Free : 877 481 9828 Address : 700 Jackson Street, L.A, CA 90012, USA Canada (Toronto) Call : 416 878 4561 / 905 707 8224 Address : #D8-7398 Yonge Street Thornhill Ontario Canada L4J 8J2 Canada (Vancouver) Call : 604 540 1004 / 604 523 1004 Address : 945 Lougheed Hwy Coquitlam BC Canada V3K 3T4

No other express warranty is applicable to this product. THE DURATION OF ANY INPLED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY, IS LIMITED TO THE DURATION OF THE EXPRESS WARRANTY HEREIN. CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD, SHALL NOT BE LIABLE FOR THE LOSS THE USE OF THE PRODUCT, INCONVENIENCE, LOSS OR ANY OTHER DAMAGES, DIRECT OR CONSE QUENTIAL, ARISING OUT OF THE USE OF, OR INABILITY TO USE, THIS PRODUCT OR FOR ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY APPLICABLE TO THIS PRODUCT.

Some states do not allow the exclusion or limitations of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts : so these limitations or exclusions may apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

THE ABOVE WARRANTY DOES NOT APPLY IN THESE CASES:

* To damages problems which result from delivery or improper installation.
* To damages problems which result from misuse, abuse, accident, alteration, or incorrect electrical current or voltage.
* To serve call which do not involve defective workmanship or material and explaining the operation of the unit.

Therefore, these costs are paid by the consumer.
Customer assistance numbers :
To Prove Warranty Coverage : ▶ Retain your Sales Receipt to prove data of purchase
▶ Copy of your Sales Receipt must submitted at the time warranty service is provided.

To Obtain Product, Customer, or Service Assistance and Nearest Authorized service center,

Parts Distributor or Sales Dealer:

The East and the Central Districts
Call : 718 888 9144
Address :129-04 14th Avenue College Point, NY 11356, USA

The West and the Central Districts.
Call : 213 687 9828
Toll Free : 877 481 9828
Address : 700 Jackson Street, L.A, CA 90012, USA

Canada (TORONTO)
Call : 416 878 4561 / 905 707 8224
Address : #D8-7398 Yonge Street Thornhill Ontario Canada L4J 8J2

Canada (VANCOUVER)
Call : 604 415 9858 / 604 524 8282
Address : 103-4501 North Road Burnaby BC Canada V3R 4R7